

**PIRKIMO SUTARTIS**  
2020-07-24 Nr. (4.13)13-21  
Vilnius

Biudžetinė įstaiga *Vilniaus r. Rukainių gimnazija*, įstaigos kodas 191316735, esanti adresu Vaikų g. 5, Rukainių k., Rukainių sen., Vilniaus r. sav., atstovaujama įstaigos *direktoriaus Olego Nikončik*, veikiančios(-io) pagal įstaigos nuostatus (toliau tekste vadinama – Užsakovu) ir *UAB Handelshus*, juridinio asmens kodas 221412030, atstovaujama *L.e.p. generalinės direktorės Vilmos Petrauskienės*, veikiančios(-io) pagal bendrovės įgaliojimą, registruota adresu *Naugarduko g. 102, Vilnius* (toliau vadinama – Tiekėju), toliau kartu Šalys, sudarė ir pasirašė šią įvairių maisto produktų pirkimo sutartį (toliau vadinama – Sutartimi).

**I. SUTARTIES OBJEKTAS**

1. Sutarties dalykas yra Mėsa ir mėsos produktai (III dalis) (toliau – Prekės) tiekimas pagal Užsakovo Tiekėjui pateiktus užsakymus. Prekių tiekimo laikotarpis pagal Sutartį – 12 (dvylika) mėnesių nuo Sutarties sudarymo dienos.

2. Prekių asortimentas, pavadinimai, kokybė, sudėtis, standartai, fasavimo ar pakavimo reikalavimai (jei taikomi), preliminarūs 12 mėn. kiekiai, yra nurodyti Sutarties 3 priede „Techninė specifikacija“. Prekių įkainiai nurodyti Sutarties 3a priede „Pasiūlymų forma (Prekių įkainiai)“.

3. Užsakovo užsakytos Prekės turi būti pristatomos Užsakovui, adresais Vilniaus r. sav., Rukainių sen., Rukainių k., Vaikų g. 5 ir (ar) Vaikų g. 3, pagal Techninėje specifikacijoje (Sutarties 3 priedas) nustatytus reikalavimus. Užsakovo užsakytos Prekės turi būti pristatomos nemažiau kaip du kartus per savaitę, bet ne vėliau nei per 24 val. nuo užsakymo pateikimo arba per ilgesnį terminą, jei jį nurodė Užsakovas. Prekės turi būti pristatomos darbo dienomis nuo 8 val. iki 14 val. Prekių pristatymo laikas gali būti keičiamas tik gavus raštišką Užsakovo sutikimą.

4. Užsakovas pateikia užsakymą Tiekėjui, Tiekėjo pateiktu (nurodytu) kontaktiniu elektroniniu paštu, telefono numeriu arba įvesdamas užsakymo informaciją į maisto produktų užsakymų ir jų vykdymo elektroninę sistemą (jei Tiekėjas tokią sistemą turi) (toliau – Sistema). Tiekėjas įsipareigoja užtikrinti Užsakovui galimybę koreguoti užsakymus (ne daugiau nei 10 proc. užsakymo apimties) žodžiu prieš jų pristatymą ir ne vėliau kaip kitą dieną pakoreguojant užsakymo informaciją Sistemoje (jei Tiekėjas tokią sistemą turi) ar išsiunčiant elektroninį laišką Tiekėjo pateiktu (nurodytu) kontaktiniu elektroniniu paštu.

5. Tiekėjas privalo Užsakovui ne vėliau kaip per 14 (keturiolika) kalendorinių dienų nuo duomenų pateikimo formato suderinimo pateikti Užsakovo užsakymų ataskaitą, ataskaitoje nurodant kiekvieno užsakyto produkto bendrą nupirktą kiekį pagal laikotarpius. Užsakovo užsakymų ataskaita privalo būti pateikiama elektronine forma, prieš tai duomenų pateikimo formatą suderinus su Užsakovu. Ataskaitos turi būti pateiktos ne daugiau nei 6 kartus per 12 mėn. prekių tiekimo laikotarpį, jei Užsakovas prašo ataskaitą pateikti.

**II. PREKIŲ ĮKAINIAI, ATSISKAITYMŲ IR APMOKĖJIMO TVARKA**

6. Prekių įkainiai (toliau – Įkainiai) yra pasiūlyti Tiekėjo viešojo pirkimo metu ir yra nurodyti Sutarties 1 priede. Sutartyje yra pasirinktas šis kainos apskaičiavimo būdas: fiksuoto įkainio su peržiūra. Įkainiai dėl pasikeitusių mokesčių perskaičiuojami tokia tvarka:

6.1. mokestis, kuriam pasikeitus perskaičiuojami Įkainiai: pridėtinės vertės mokestis (PVM). Pasikeitus kitiems mokesčiams, Įkainiai nebus perskaičiuojami;

6.2. perskaičiavimas atliekamas įsigaliojus Lietuvos Respublikos pridėtinės vertės mokesčio įstatymo pakeitimo įstatymui, pagal kurį keičiasi PVM mokesčio tarifas;

6.3. perskaičiavimo formulė: pasikeitus PVM tarifo dydžiui įkainiuose esantis PVM tarifas nepristatytoms prekėms keičiamas (mažinamas ar didinamas) pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus;

6.4. Įkainių pakeitimas įforminamas papildomu šalių susitarimu;

6.5. perskaičiuoti įkainiai pradedami taikyti nuo Lietuvos Respublikos pridėtinės vertės mokesčio įstatymo pakeitimo įstatymo, pagal kurį keičiasi šio mokesčio tarifas, nurodytos tarifo įsigaliojimo dienos.

7. Ataskaitinis laikotarpis už gautas Prekes yra vienas kalendorinis mėnuo.

8. PVM sąskaitos-faktūros ar priėmimo –perdavimo aktas turi būti išrašomos ir pateikiamos Užsakovui Prekių pristatymo metu. PVM sąskaitose - faktūrose turės būti nurodyta ir detalizuota pateiktų Prekių apimtis. Tiekėjas PVM sąskaitose - faktūrose privalo nurodyti pirkimo sutarties numerį. Tiekėjas PVM sąskaitose - faktūrose privalo nurodyti mato vienetų. Neįvykdžius šių reikalavimų PVM sąskaitos - faktūros nebus priimanamos. Jos bus grąžintos kaip neatitinkančios Sutarties reikalavimų ir pagal jas nebus apmokama iki kol nebus pateiktos tinkamai parengtos PVM sąskaitos - faktūros.

9. Užsakovas sumoka Tiekėjui už faktiškai pristatytas prekes po to, kai yra priimtos prekės. Prekės laikomos priimtomis, jeigu Užsakovo atstovas, atsakingas už Sutarties vykdymą, pasirašo pristatytų prekių priėmimo–perdavimo aktą ar PVM sąskaitą - faktūrą. Prekės priimanamos, jei jos pristatytos tinkamai, laiku ir atitinka techninėje specifikacijoje nurodytus reikalavimus.

10. Atsižvelgiant į Sutarties pobūdį ir ypatumus, Šalys susitaria, kad už faktiškai, tinkamai, laiku pristatytas ir techninėje specifikacijoje nustatytus reikalavimus atitinkančias prekes Užsakovas sumoka Tiekėjui per 40 (keturiasdešimt) kalendorinių dienų nuo dienos, kai Užsakovas pasirašo priėmimo–perdavimo aktą ir gauna priėmimo–perdavimo akto pagrindu išrašytą PVM sąskaitą - faktūrą arba lygiavertį dokumentą. Tais atvejais, kai yra objektyviai pagrįsta (pvz., vėluoja finansavimas iš biudžeto), mokėjimai gali būti atidedami, vėlavimo laikotarpiui, bet ne ilgiau kaip per 60 (šešiasdešimt) kalendorinių dienų nuo priėmimo–perdavimo akto ar PVM sąskaitos - faktūros pasirašymo dienos. Tiekėjas, kartu su PVM sąskaita - faktūra, gali pateikti Užsakovui pristatytų prekių priėmimo–perdavimo aktą. Užsakovas neapmoka už pristatytas prekes, jeigu Užsakovo atstovas, atsakingas už Sutarties vykdymą, nepasirašo pristatytų prekių priėmimo–perdavimo akto ar PVM sąskaitos - faktūros.

11. Vykdant Sutartį, PVM sąskaitos - faktūros, sąskaitos - faktūros, kreditiniai ir debetiniai dokumentai turi būti teikiami naudojantis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis, išskyrus atvejus, kai mobilizacijos, karo ir nepaprastosios padėties atveju yra CVP IS ar informacinės sistemos „E. sąskaita“ pažeidimų, dėl kurių negalimas Užsakovo ir Tiekėjo keitimasis informacija naudojantis šiomis sistemomis. Neturint galimybės pateikti sąskaitos faktūros el. būdu, ji perduodama perkančiajai organizacijai kitais įmanomais ir patikimais būdais.

12. Uždelsus laiku atsiskaityti už pristatytas Prekes Užsakovas, Tiekėjui reikalaujant, moka delspinigius – 0,02 (dvi šimtasias) procento nuo laiku nesumokėtos sumos už kiekvieną uždelstą dieną. Šalys susitaria, kad šiuo atveju palūkanos nemokamos.

13. Visi atsiskaitymai vykdomi nacionaline valiuta pavedimu į Sutartyse nurodytas Šalių atsiskaitomasias banko sąskaitas. Pasikeitus banko sąskaitai, Šalis privalo informuoti apie šį pasikeitimą per protingą terminą, kuris negali būti ilgesnis kaip 7 (septynios) darbo dienos nuo banko sąskaitos numerio pasikeitimo dienos. Neįvykdžius šių reikalavimų Šalis neturi teisės reikšti pretenzijų ar atsikirtimų, kad kitos Šalies veiksmai, atlikti vadovaujantis paskutine turima informacija, neatitinka Sutarties sąlygų, arba kad ji negavo pranešimų, siųstų pagal paskutinius turimus rekvizitus. Sumokėjimo už Prekes diena yra laikoma diena, kai Užsakovas atliko pavedimą iš savo banko sąskaitos į Sutartyje nurodytą Tiekėjo banko sąskaitą.

14. Šalys susitaria, kad nepaisant to, kas nurodyta mokėjimo pavedimuose, Užsakovui atlikus mokėjimus pagal Sutartį, įmokos pirmiausia yra skiriamos padengti anksčiausiai atsiradusiems įsiskolinimams pagal Sutartį, antrąją eilę – delspinigiams apmokėti (jeigu jie buvo priskaičiuoti pagal sutartį), trečiąją eilę – palūkanoms apmokėti (jeigu jos buvo priskaičiuotos pagal Sutartį).

15. Jei Užsakovas Tiekėjui sumokėjo daugiau, nei jam priklauso pagal Sutartį, Tiekėjas permokėtą sumą privalo grąžinti Užsakovui per 10 (dešimt) kalendorinių dienų nuo reikalavimo grąžinti permoką gavimo dienos.

16. Užsakovui grąžintinos sumos gali būti įskaitomos, Užsakovui raštu sutikus.

17. Užsakovas numato tiesioginio atsiskaitymo galimybę su Sutartyje nurodytais subtiekejais tokiomis sąlygomis:

17.1. Sudarius Sutartį, Tiekėjas ne vėliau negu Sutartis pradeda vykdyti, įsipareigoja Užsakovui raštu pateikti tuo metu žinomų subtiekėjų pavadinimus, kontaktinius duomenis ir jų atstovus. Užsakovas taip pat reikalauja, kad Tiekėjas informuotų apie minėtos informacijos pasikeitimus Sutarties vykdymo metu, taip pat apie naujus subtiekejus, kuriuos jis ketina pasitelkti vėliau;

17.2. Užsakovas ne vėliau kaip per 3 (tris) darbo dienas nuo 21.1 punkte nurodytos informacijos gavimo dienos raštu informuoja subtiekejus apie tiesioginio atsiskaitymo galimybę;

17.3. Subtiekėjas, norėdamas pasinaudoti tokia galimybe, raštu pateikia prašymą Užsakovui. Kai subtiekėjas išreiškia norą pasinaudoti tiesioginio atsiskaitymo galimybe, sudaroma trišalė sutartis tarp Užsakovo, Tiekėjo ir šio subtiekėjo, kurioje aprašoma tiesioginio atsiskaitymo su subtiekėju tvarka, atsižvelgiant į Sutartyje ir subtiekimo sutartyje nustatytus reikalavimus. Trišalėje sutartyje atsiskaitymo su subtiekėju tvarka bus nustatoma vadovaujantis šioje Sutartyje numatyta atsiskaitymo tvarka;

17.4. Tiekėjas turi teisę prieštarauti nepagrįstiems mokėjimams, pateikdamas raštišką tokio prieštaravimo Užsakovui ir subtiekejui pagrindimą;

17.5. Tiesioginio atsiskaitymo su subtiekejais galimybė nekeičia Tiekėjo atsakomybės dėl Sutarties įvykdymo.

### III. ŠALIŲ PATVIRTINIMAI IR GARANTIJOS

18. Šalys viena kitai patvirtina ir garantuoja, kad:

18.1. yra veiksnis ir jos atstovo parašas šią Šalį besąlygiškai įpareigoja vykdyti šią Sutartį;

18.2. pateikė visus dokumentus ir gavo sutikimus ir leidimus, kurie yra reikalingi pasirašyti šią Sutartį ir ją tinkamai vykdyti;

18.3. šios Sutarties pasirašymas ir vykdymas nepažeidžia jokių susitarimų ar sutarčių, kurių šalimi yra ji, arba teismo sprendimo, nuosprendžio, nutarties, nutarimo ar įsakymo, arba arbitražo sprendimo, taikomo Šaliai, ir neprieštarauja jokiems Šaliai taikomiems teisės aktams.

19. Sutarčiai vykdyti pasitelkiami šie subtiekjai: *nėra*. Tiekėjas įsipareigoja ne vėliau kaip iki Sutarties vykdymo pradžios raštu pranešti Užsakovo atstovui subtiekėjų kontaktinius duomenis ir subtiekėjų atstovus.

20. Sutarties galiojimo metu subtiekėjų keitimas vietomis tarp Sutartyje numatytų subtiekėjų, didesnės (mažesnės) Sutarties dalies (veiklos), negu buvo suderinta, perdavimas kitam Sutartyje numatytam subtiekejui, papildomų ar naujų (tuo atveju kai teikiant pasiūlymą subtiekejai nebuvo žinomi) subtiekėjų pasitelkimas arba Sutartyje numatytų subtiekėjų atsisakymas galimas tik raštu apie tai informavus Užsakovą.

21. Užsakovas reikalauja, kad kartu su informacija apie naujus subtiekejus (kai jų pajėgumais remiamasi kvalifikacijai pagrįsti) būtų pateikti atitiktą kvalifikaciniais reikalavimams (jei jie buvo keliami) patvirtinantys dokumentai. Anksčiau minėti dokumentai pateikiami tai dienai, kai Tiekėjas kreipiasi į Užsakovą su prašymu pakeisti subtiekejus.

22. Pakeitus Sutartyje numatytus subtiekejus vietomis, perdavus didesnę (mažesnę) Sutarties dalį (veiklą), negu buvo suderinta, kitam Sutartyje numatytam subtiekejui, ir (ar) pasitelkus papildomus ar naujus subtiekejus, subtiekėjai gali pradėti vykdyti Sutartį, tik Užsakovui ir Tiekėjui pasirašius papildomą susitarimą prie Sutarties. Šiame susitarime nurodoma pagrindinė informacija apie subtiekėją ir Sutarties dalis (veiklą), kuriai jis yra pasitelkiamas. Šis papildomas susitarimas tampa neatskiriama Sutarties dalimi.

23. Tiekėjas patvirtina ir garantuoja, kad:

23.1. Vykdydamas Sutartį laikysis visų Lietuvos Respublikoje galiojančių įstatymų ir kitų teisės aktų nuostatų ir užtikrins, kad jo darbuotojai jų laikytųsi. Tiekėjas garantuoja Užsakovui nuostolių atlyginimą, jei Tiekėjas ar jo darbuotojai nesilaikytų minėtųjų įstatymų ir kitų teisės aktų ir dėl to būtų pateikti kokie nors reikalavimai ar pradėti procesiniai veiksmai.

23.2. Tiekėjas patvirtina, kad yra vienintelis atsakingas asmuo, jei trečiosios šalys pateiktų reikalavimų dėl jų patirtos žalos turtui ar asmeniui, padarytos Tiekėjo ar jo darbuotojų vykdančių Sutartį. Tiekėjas garantuoja nuostolių atlyginimą Užsakovui, jei jai būtų keliama tokie reikalavimai.

23.3. Tiekėjas yra mokus, jam nėra iškelta bankroto ar restruktūrizavimo byla, remiantis visais taikytiniais teisės aktais, ir jo atžvilgiu nėra nagrinėjamos ir jam negresia jokios bankroto arba nemokumo bylos ar procesai.

24. Šalių patvirtinimai ir garantijos privalo būti ir išlikti teisingi šios Sutarties galiojimo laikotarpiu. Jei kuris nors Šalies patvirtinimas ar garantija po Sutarties sudarymo tampa netikslu ar neteisingu, tokį patvirtinimą ar garantiją pateikusi Šalis privalo nedelsiant, tačiau visais atvejais ne vėliau kaip per 10 (dešimt) darbo dienų pateikti kitai Šaliai pranešimą raštu.

25. Tiekėjas negali perleisti tretiesiems asmenims visų ar dalies savo teisių, susijusių su Sutartimi be išankstinio Užsakovo rašytinio sutikimo. Be Užsakovo išankstinio rašytinio sutikimo sudaryti sandoriai dėl teisių ar pareigų pagal šią Sutartį perleidimo laikytini niekiniais ir negaliojančiais nuo jų sudarymo momento.

#### IV. ŠALIŲ ĮSIPAREIGOJIMAI

26. Tiekėjas įsipareigoja:

26.1. pradėti tiekti Prekes po Sutarties sudarymo, gavus užsakymą iš Užsakovo, vadovaujantis techninėje specifikacijoje nustatytais reikalavimais (3 priedas);

26.2. Tiekėjas pasirūpina visa būtina įranga ir darbo jėga, reikalinga Sutarties vykdymui;

26.3. Sutartyje nustatytais terminais ir tvarka pateikti Užsakovui pristatytų Prekių priėmimo - perdavimo aktus ar PVM sąskaitas - faktūras;

26.4. nedelsiant atsižvelgti į Užsakovo pateiktas pastabas ir pretenzijas dėl Prekių tiekimo ir (ar kokybės);

26.5. vykdyti Užsakovo teisėtus nurodymus, susijusius su Sutarties vykdymu. Jei Tiekėjas mano, kad Užsakovo nurodymai viršija Sutarties reikalavimus, jis apie tai raštu praneša Užsakovui per 5 (penkias) dienas nuo tokio nurodymo gavimo dienos;

26.6. tuo atveju, jei Tiekėjas veikia jungtinės veiklos (partnerystės) pagrindu, partneriai visi kartu yra solidariai atsakingi už Sutarties nuostatų vykdymą pagal Lietuvos Respublikos įstatymus ir kitus teisės aktus. Tiekėjas įsipareigoja paskirti vieną iš partnerių atstovauti santykiuose su Užsakovu;

26.7. Tiekėjas įsipareigoja savo sąskaita atlyginti nuostolius Užsakovui ir tretiesiems asmenims, kurie atsirado dėl netinkamo Sutarties vykdymo ar jos nevykdymo.

26.8. jeigu Tiekėjo kvalifikacija dėl teisės verstis atitinkama veikla nebuvo tikrinama arba tikrinama ne visa apimtimi, Tiekėjas Užsakovui įsipareigoja, kad Sutartį vykdys tik tokią teisę turintis asmenys.

27. Užsakovas įsipareigoja:

27.1. pasirašyti Prekių priėmimo-perdavimo aktą ar PVM sąskaitą - faktūrą, jei Prekės atitinka Sutartyje ir jos prieduose nustatytus reikalavimus, yra laiku ir tinkamai pristatytos;

27.2. laiku apmokėti už tinkamai ir laiku Tiekėjo pristatytas ir Užsakovo priimtas Prekes;

27.3. nepriimti iš Tiekėjo nekokybiškų Prekių arba jeigu Prekės neatitinka techninės specifikacijos, užsakymo arba pristatymo dokumentų (sąskaitų faktūrų, aktų) reikalavimų, ar Prekės nėra perkamų Prekių techninėje specifikacijoje;

27.4. laikytis pateiktų Prekių laikymo, paruošimo ir vartojimo taisyklių, nepažeisti Prekių vartojimo termino;

27.5. jeigu PVM sąskaitų - faktūrų išrašymui reikia Užsakovo pateikiamų duomenų, Užsakovas įsipareigoja šiuos duomenis pateikti ne vėliau nei 6 (šeštą) mėnesio darbo dieną, einančio po mėnesio, už kurį atsiskaitoma.

28. Užsakovas turi teisę duoti nurodymus Tiekėjui ir pateikti papildomus dokumentus ar instrukcijas, jei tai būtina tinkamam Sutarties įvykdymui ir (ar) jos trūkumų pašalinimui.

## **V. PREKIŲ KOKYBĖ**

29. Visos Prekės privalo atitikti Sutartyje, jos prieduose ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose įtvirtintus reikalavimus.

30. Prekės visais atžvilgiais privalo atitikti produktų saugos, kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos įstatymuose, kituose teisės aktuose, standartuose, techniniuose reglamentuose, kartu su pirkimo dokumentais pateiktą techninę specifikaciją.

## **VI. PREKIŲ PRISTATYMAS**

31. Tiekėjas Prekes Užsakovui pristato ir iškrauna Užsakovo nurodytoje vietoje su Užsakovu suderintu laiku.

32. Tiekėjas pasirūpina, kad Prekės būtų supakuotos taip, kad jas gabenant į Užsakovo nurodytą vietą jos nebūtų apgadintos ir nepablogėtų jų kokybė.

33. Tiekėjas Prekių tarą ir pakuotes išsiveža savo lėšomis.

## **VII. PATIKRINIMAI**

34. Užsakovas ar jo atstovas užsakytas ir pateiktas Prekes privalo apžiūrėti, patikrinti ir suskaičiuoti, taip pat patikrinti pristatymo dokumentus, kad galėtų įsitikinti, jog visos pristatytos Prekės atitinka užsakymą, yra reikiamos kokybės ir apimtys.

35. Prekės nebus priimtos, kol nebus pasirašytas Prekių priėmimo–perdavimo aktas ar PVM sąskaitą - faktūrą.

36. Užsakovui ne vėliau nei per 24 (dvidešimt keturias) val. po Prekių priėmimo–perdavimo nustačius, kad Prekės neatitinka techninėje specifikacijoje (3 priedas) nustatytų reikalavimų, yra nekokybiškos, nesutampa duomenys ant Prekių etikečių ir pristatymo dokumentuose arba pristatytas mažesnis Prekių kiekis, Užsakovas žodžiu apie tai informuoja Tiekėją ir fiksuoja raštu siųsdamas elektroninį laišką Tiekėjo pateiktu el. paštu arba Sistemoje (jei Tiekėjas turi Sistemą) bei reikalauja ne vėliau kaip per 5 (penkias) valandas nuo pranešimo gavimo pakeisti Prekes tinkamomis Prekėmis ar pateikti trūkstamą Prekių kiekį. Jei Tiekėjas pateikia tinkamas Prekes arba trūkstamą Prekių kiekį ne vėliau kaip per 5 (penkias) valandas nuo pranešimo gavimo, toks užsakymo neatitikimas nebus laikomas Sutarties pažeidimu.

37. Tiekėjui neištaisius 36 punkte minėtų Sutarties vykdymo trūkumų, Užsakovas surašo Prekių neatitikimo aktą ir ne vėliau nei per 3 (tris) darbo dienas praneša Tiekėjui apie Sutarties sąlygų pažeidimą.

38. Užsakovas ne daugiau kaip 4 (keturis) kartus per 12 (dvylika) mėnesių nuo Sutarties sudarymo gali reikalauti Tiekėjo sąskaita atlikti Prekės kokybės laboratorinius bandymus Užsakovui įsitikinti, kad Tiekėjo tiekiamų Prekių struktūra, sudėtis, maistinė vertė, ar kiti rodikliai atitinka Techninę specifikaciją (3 priedas), Tiekėjo pasiūlymą, Sutartį, Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytus reikalavimus. Bandymai apima produkto kokybės, pesticidų, mikrobiologinius ir cheminius laboratorinius testus. Sertifikuotos įstaigos bandymų rezultatus Tiekėjas turi pateikti Užsakovui per 30 (trisdešimt) dienų nuo Užsakovo reikalavimo datos.

39. Nustačius, kad Prekės struktūra, sudėtis, maistinė vertė, ar kiti rodikliai neatitinka Techninės specifikacijos (sutarties 3 priedas), Tiekėjo pasiūlymo, Sutarties, Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų reikalavimų, Tiekėjas privalo per 15 (penkiolika) darbo dienų nuo Užsakovo pranešimo Tiekėjui datos, pasiūlyti ir suderinti su Užsakovu jam tinkamą Prekę už Konkursui pasiūlytą į kainą.

## VIII. PREKIŲ PRIĖMIMAS

40. Užsakovas pasirašo Prekių priėmimo–perdavimo aktą ar PVM sąskaitą- faktūrą, jei Prekės atitinka nustatytus reikalavimus, yra tinkamai pristatytos bei įvykdyti kiti sutartiniai įsipareigojimai.

41. Jei Užsakovas negali vietoje patikrinti pristatytų Prekių, tai Prekių priėmimo–perdavimo akto ar PVM sąskaitos - faktūros nepasirašo, o pasirašo patikrinus Prekes. Užsakovas pasirašo aktą arba PVM sąskaitą-faktūrą ne vėliau nei kitą dieną (Prekių patikrinimui skiriamos 24 (dvidešimt keturios) val.).

42. Užsakovas pasirašo Prekių gavimą patvirtinantį priėmimo–perdavimo aktą ar PVM sąskaitą - faktūrą po kiekvieno Prekių pristatymo.

## IX. PRISTATYMO TERMINŲ NESILAIKYMAS

43. Jei Tiekėjas dėl savo kaltės vėluoja pristatyti visas ar kai kurias Užsakovo užsakyme nurodytas Prekes iki Prekių užsakyme numatyto pristatymo termino, Užsakovas turi teisę be oficialaus įspėjimo ir nesumažindamas kitų savo teisių gynimo priemonių, numatytų Sutartyje, pradėti skaičiuoti delspinigius. Tiekėjui vėluojant pristatyti Prekių kaina mažinama 2,00 % nuo vėluojamų pristatyti Prekių vertės už kiekvieną termino praleidimo valandą. Jei dėl vėlavimo pristatyti Prekes neįmanoma tinkamai panaudoti kitų, jau pristatytų Prekių, šiame straipsnyje minėti delspinigiai skaičiuojami nuo bendros tos dienos užsakytų Prekių vertės.

44. Jei Užsakovas įgijo teisę reikalauti delspinigių, jis gali raštu įspėjęs Tiekėją:

44.1. išskaičiuoti delspinigių sumą iš Tiekėjui mokėtinų sumų;

44.2. teisės aktų nustatyta tvarka nepristatytas prekes įsigyti iš trečiojo asmens, o įsigijimo kaina išskaičiuojama iš Tiekėjui mokėtinų bendros sumos.

## X. TIEKĖJO GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

45. Tiekėjas garantuoja, kad pristatytos Prekės atitinka Sutartyje, jos prieduose nurodytus bei Lietuvos Respublikos teisės aktuose įtvirtintus reikalavimus.

46. Tiekėjas privalo iki šioje Sutartyje nurodyto termino savo sąskaita pašalinti visus garantinio laikotarpio metu pastebėtus defektus, kurie:

46.1. atsirado dėl to, kad gamintojo buvo naudojamos blogos kokybės žaliavos, dėl gamybos technologijos pažeidimų ar reikalavimų neatitinkančių pristatymo sąlygų;

46.2. atsirado dėl kokių nors Tiekėjo veiksmų ar neveikimo garantinio laikotarpio metu;

46.3. buvo pastebėti Užsakovui tikrinant ar vartojant pristatytas Prekes.

47. Garantinis laikotarpis visoms Prekėms galioja iki šių Prekių tinkamumo naudoti termino pabaigos.

48. Prekės Garantinio laikotarpio trukmė sutampa su Prekės tinkamumo naudoti (vartoti) terminu ir pristatymo momentui negali būti trumpesnė nei nurodyta techninėje specifikacijoje bei turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ (su vėlesniais pakeitimais) reikalavimus. Mikrobiologiniu požiūriu labai greitai gendančių produktų tinkamumo vartoti terminas turi būti nurodytas ant pakuotės (Tinka vartoti iki... (data)).

49. Jei kokybės defektai išaiškėja garantinio laikotarpio metu, Užsakovas raštu įspėja apie tai Tiekėją. Jei Tiekėjas nepašalina defekto per įspėjime nurodytą laikotarpį, Užsakovas turi teisę teisės aktų nustatyta tvarka įsigyti reikalingas Prekes iš kito tiekėjo. Tokiu atveju Užsakovo patirtos išlaidos išskaičiuojamos iš Tiekėjui mokėtinų sumų.

50. Ypatingos skubos atvejais, kai su Tiekėju negalima iš karto susisiekti arba kai susisiekti pavyksta, bet Tiekėjas negali imtis nurodytų priemonių, Užsakovas teisės aktų nustatyta tvarka gali įsigyti reikalingų Prekių Tiekėjo sąskaita. Užsakovas kuo greičiau informuoja Tiekėją apie įsigytas Prekes. Užsakovo išlaidos išskaičiuojamos iš Tiekėjui mokėtinų sumų už pateiktas Prekes.

## XI. ŠALIŲ ATSAKOMYBĖ IR SUTARTIES NUTRAUKIMAS

51. Užsakovas turi teisę bet kada vienašališkai nutraukti Sutartį, įspėjęs Tiekėją prieš 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų. Nutraukus Sutartį, Šalys neatleidžiamos nuo įsipareigojimų iki Sutarties nutraukimo dienos pilnai atsiskaityti viena su kita už iki Sutarties nutraukimo pateiktas Prekes.

52. Papildomai Užsakovas, įspėjęs Tiekėją prieš 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų, gali nutraukti Sutartį šiais atvejais:

52.1. kai Tiekėjas perleidžia sutartinius įsipareigojimus be Užsakovo leidimo;

52.2. kai Tiekėjas bankrutuoja arba yra likviduojamas, sustabdo ūkinę veiklą arba įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;

52.3. dėl kitokio pobūdžio Tiekėjo neveiknumo, trukdančio vykdyti Sutartį;

52.4. Tiekėjas įrašomas į Viešųjų pirkimų tarnybos skelbiamą nepatikimų Tiekėjų sąrašą;

52.5. Tiekėjas įrašomas į Viešųjų pirkimų tarnybos skelbiamą Melagingą informaciją pateikusių Tiekėjų sąrašą.

53. Nutraukiant Sutartį Tiekėjas ir Užsakovas parengia ir suderina ataskaitas apie Sutarties nutraukimo dieną esančią Užsakovo skolą Tiekėjui ir Tiekėjo skolą Užsakovui.

54. Jei Sutartis nutraukiama Užsakovo iniciatyva dėl Tiekėjo kaltės, Užsakovo nuostoliai ar išlaidos gali būti išieškomi išskaičiuojant juos iš Tiekėjui mokėtinų sumų.

55. Šalys gali nutraukti Sutartį abipusiu raštišku Šalių susitarimu.

56. Užsakovas gali nutraukti Sutartį LR Viešųjų pirkimų įstatymo 90 straipsnio 1 dalyje nurodytais, taip pat ir kitais Lietuvos Respublikos teisės aktuose, nustatytais atvejais.

57. Šalys atleidžiamos nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms pagal LR CK 6.212 str.

58. Šalys susitaria, kad kilus teisminiam ginčui dėl atsiskaitymo už patiektas Prekes, Tiekėjas gali reikalauti priteisti ne didesnes kaip 5 (penkių) procentų metines palūkanas nuo nesumokėtos sumos, kaip tai numatyta LR CK 6.210 str. 1 d.

## XII. ASMENS DUOMENŲ TVARKYMAS

59. Vykdydamos Sutartį Šalys įsipareigoja asmens duomenų tvarkymą vykdyti teisėtai laikantis Bendrojo duomenų apsaugos reglamento 2016/679 (BDAR), Lietuvos Respublikos asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymo ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių asmens duomenų tvarkymą.

60. Šalių atstovų, darbuotojų ar kitų fizinių asmenų, pasitelktų Sutarčiai vykdyti duomenų tvarkymo teisėtumas grindžiamas būtinybe įvykdyti Sutartį arba būtinybe pasinaudoti iš Sutarties kylančiomis teisėmis.

61. Šalys asmens duomenis saugo ne ilgiau nei to reikalauja duomenų tvarkymo tikslai ar numato teisės aktai, jeigu juose yra nustatytas ilgesnis duomenų saugojimas. Asmens duomenys turi būti saugomi tol, kol iš sutartinių santykių gali kilti pagrįstų reikalavimų arba kiek tai reikalinga Šalių teisėtiems interesams įgyvendinti ir apsaugoti. Nebereikalingi asmens duomenys sunaikinami.

62. Gali būti tvarkomi šie Šalių vadovų, kitų darbuotojų, atsakingų asmenų ar atstovų, atstovaujančių Šalims, duomenys (I) vardas, pavardė; (II) kontaktiniai duomenys (darbo telefono numeris, darbo elektroninis paštas, darbovietės adresas; (III) užimamos pareigos; (IV) įgaliojimų (atstovavimo) duomenys, įskaitant atstovų asmens kodus, adresus; (V) Šalių vardu ir interesais vykdomas susirašinėjimas, ar kiti duomenys suformuojami Sutarties vykdymo metu.

63. Tvarkomus duomenis gali gauti: (I) Šalių darbuotojai, atsakingi už Šalių tarpusavio bendradarbiavimą ir ryšių palaikymą, taip pat vykdančios buhalterinės apskaitos, informacinių sistemų priežiūros, verslo rodiklių analitikos ir verslo planavimo funkcijas; (II) informacinių sistemų, kurias Šalys naudoja tarpusavio santykių valdymui, teikėjai ir priežiūrėtojai; (III) mokesčių inspekcija; (IV) bankai; (V) Šalių pasitelkiami kiti asmenys, susiję su Sutarties vykdymu.

64. Jei Šalys ketina pasinaudoti kitų tolesnių duomenų tvarkytojų paslaugomis, Šalys perduos kitai Šaliai informaciją apie tolesnį duomenų tvarkytoją. Tokiu atveju, Šalys privalo užtikrinti, kad tolesnis duomenų tvarkytojas vykdys bent tuos pačius įsipareigojimus ir įgaliojimus.

kuriuos ši Sutartis nustato. Taip pat Šalys supranta, kad jos pačios atsakys už tolesnių duomenų tvarkytojų veiksmus ir neveikimą.

65. Šalys įsipareigoja tinkamai informuoti visus fizinius asmenis (darbuotojus, įgaliotinius, valdymo organų narius, savo subtiekę darbuotojus ir kitus atstovus), kurie bus pasitelkti Sutarčiai su Šalimis vykdyti, apie tai, kad jų asmens duomenys bus arba gali būti perduoti Šalims ir bus arba gali būti Šalių tvarkomi Sutarties vykdymo tikslais; kur ir kiek laiko asmens duomenys bus saugomi, ir kas turės galimybę su jais susipažinti. Šalys pažymi, kad fiziniai asmenys, kurie yra pasitelkti Sutarčiai su Šalimis vykdyti ir išvardinti Sutartyje, yra supažindinti su Sutartyje pateiktais jų asmeniniais duomenimis, ir Šalies nustatyta tvarka tam davė savo sutikimą.

66. Šalys šiuo susitaria, kad po Sutarties nutraukimo ar pasibaigimo, jos sunaikins arba gražins visus joms patikėtus tvarkyti asmens duomenis pagal Sutartį ir jų kopijas, nebent Europos Sąjungos (ES) ar jų šalies įstatymai nustato reikalavimą saugoti asmens duomenis.

### **XIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

67. Sutartis laikoma sudaryta bei įsigalioja Šalims ją pasirašius ir galioja iki visiško Šalių įsipareigojimų pagal šią Sutartį įvykdymo arba šios Sutarties nutraukimo dienos.

68. Šalys, vykdydamos Sutarties įsipareigojimus vadovaujasi Lietuvos Respublikos įstatymais, kitais teisės aktais, Sutartimi, viešojo pirkimo dokumentais (su priedais) ir Tiekėjo patektu pasiūlymu. Viešojo pirkimo dokumentai ir Tiekėjo pasiūlymas (su priedais) yra neatskiriama šios Sutarties dalis.

69. Sutartis jos galiojimo laikotarpiu gali būti keičiama neatliekant naujos pirkimo procedūros vadovaujantis šioje Sutartyje ir Viešųjų pirkimų įstatymo 89 straipsnyje numatytais atvejais ir tvarka.

70. Kiekvieną ginčą, nesutarimą ar reikalavimą, kylantį iš šios Sutarties ar susijusį su šia Sutartimi, jos sudarymu, galiojimu, vykdymu, pažeidimu, nutraukimu, Šalys spręs derybomis. Ginčo, nesutarimo ar reikalavimo nepavykus išspręsti derybomis, ginčas bus sprendžiamas teisme pagal Užsakovo buveinės vietą.

71. Sutarčiai, iš jos kylantiems Šalių santykiams bei jų aiškinimui taikoma Lietuvos Respublikos teisė.

72. Sutarties Šalims yra žinoma, kad ši Sutartis yra vieša, išskyrus joje esančią konfidencialią informaciją. Konfidencialia informacija laikoma tik tokia informacija, kurios atskleidimas prieštarautų teisėms aktams.

73. Bet kokie pranešimai, informacija, dokumentacija ar korespondencija dėl Sutarties ar jos vykdymo turi būti įforminta raštu lietuvių kalba ir išsiųsta registruotu paštu per kurjerį, faksu ar elektroniniu paštu. Jeigu informacija perduodama faksu ar elektroniniu paštu, ji laikoma tinkamai perduota tik tuo atveju, jeigu Šalis, kuriai skirta tokia informacija, faksu arba elektroniniu paštu patvirtina jos gavimo faktą.

74. Pasikeitus Šalies buveinės adresu, banko sąskaitos numeriui ar kitiems rekvizitams, Šalis privalo apie tai pranešti kitai Šaliai. Neįvykdžius šių reikalavimų Šalis neturi teisės reikšti pretenzijų ar atsikirtimų, kad kitos Šalies veiksmai, atlikti vadovaujantis paskutine turima informacija, neatitinka Sutarties sąlygų, arba kad ji negavo pranešimų, siųstų pagal paskutinius turimus rekvizitus.

75. Asmenys, atsakingi už Sutarties vykdymą:

75.1. Užsakovo: vyr. virėja Kristina Polujanska ;

75.2. Tiekėjo: vadybininkas Edgaras Slapšinskas.

76. Asmuo, atsakingas už Sutarties ir pakeitimų paskelbimą pagal Viešųjų pirkimų įstatymo 86 straipsnio 9 dalies nuostatas, yra direktoriaus pavaduotoja ūkio reikalams Marijana Matusėvič .

77. Sutartis pasirašyta lietuvių kalba 2 (dviem) egzemplioriais, turinčiais vienodą teisinę galią, po vieną kiekvienai Šaliai.

### **XIV. PRIEDAI**



78. Neatskiriamos šios Sutarties dalys:

**3 priedas.** Techninė specifikacija.

**3a priedas.** Pasiūlymų forma (Prekių įkainiai).

## XV. ŠALIŲ REKVIZITAI IR PARAŠAI:

### Tiekėjas

UAB "Handelshus"  
Naugarduko g. 102, Vilnius  
Įm. kodas 221412030  
PVM mokėtojo kodas LT214120314  
Sąsk. Nr. LT564010042400528505  
Luminor Bank AB  
el. paštas [info@handelshus.eu](mailto:info@handelshus.eu)  
Tel. Nr. 8-5 2727228

L.e.p. generalinė direktorė  
Vilma Petrauskienė

(parašas)  
A.V.



### Užsakovas

Vilniaus r. Rukainių gimnazija  
Juridinio asmens kodas 191316735  
Vaikų g. 5, Rukainių k.,  
Rukainių sen., Vilniaus r. sav.  
Tel. Nr. 8-5 2352042  
El. p.: [rukainiuvm@gmail.com](mailto:rukainiuvm@gmail.com)

Direktorius  
Oleg Nikončik

(parašas)  
A.V.



**TECHNINĖ SPECIFIKACIJA (MĖSA IR MĖSOS PRODUKTAI) (III DALIS)**

Prekės privalo atitikti:

1. Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija), nurodytus reikalavimus;
2. Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ (aktuali redakcija) reikalavimus.
3. Reikalavimus, pateiktus Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1441/2007, 2007 m. gruodžio 5 d. iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ir Lietuvos higienos normoje HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“.
4. Produktų ženklavimas turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011, 2011 m. spalio 25 d. dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.
5. Privalomuosius kiaulių skerdenų kokybės ir klasifikacijos techninio reglamento reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. liepos 29 d. įsakymu Nr. 279 „Dėl kiaulių skerdenų kokybės ir klasifikacijos techninio reglamento“ (aktuali redakcija).
6. „Mėsos ir paukštienos šviežumo įvertinimo techninis reglamentas“ reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. 422.
7. Komisijos Reglamentus (EB) Nr.1249:2008, kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. vasario 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (EB) Nr. 148/2014 (OL 2014 L 46, p. 1), kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės ir Nr. 1308:201, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas.

Prekių pristatymo dieną iki prekių tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos.

Perkančioji organizacija neįsipareigoja nupirkti iš tiekėjo būtent tokį kiekį, koks yra nurodytas šio pirkimo sąlygų 3 priede. Preliminarūs 12 mėn. perkamų prekių kiekiai nurodyti lentelėje, perkančioji organizacija neįsipareigoja nupirkti viso prekių kiekio. Preliminarūs perkamų prekių kiekiai nurodyti lentelėje, gali didėti ne daugiau kaip 30 procentų.

| Eil. Nr. | Pavadinimas               | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn.kiekis |
|----------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
| 1.       | Jautienos kumpis be kaulo | Atšaldytas jautienos užpakalinis kumpis, be kaulų ir odos, limfmazgių, gyslų ir sausgyslių, be lašinių. Raumeningumo klasė ne žemesnė nei „O“, riebumo klasė ne žemesnė nei „1“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Kvapas: būdingas jautienai, nėra aitraus, rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva: tamsiai raudona.<br>Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių, | kg        | 40                         |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                        | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn.kiekis |
|----------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
|          |                                    | <p>negleivėtas, nelipnus.</p> <p>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs; paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.</p> <p>Riebumas ne daugiau kaip 10%.</p> <p>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                            |
| 2.       | Jautienos mentė be kaulo           | <p>Atšaldyta jautienos mentė, be kaulų ir odos, limfmazgių, gyslų ir sausgyslių.</p> <p>Raumeningumo klasė ne žemesnė nei „O“, riebumo klasė ne žemesnė nei „1“.</p> <p>Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.</p> <p>Kvapas: būdingas jautienai, nėra aitraus, rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Spalva: tamsiai raudona.</p> <p>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus.</p> <p>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.</p> <p>Riebumas ne daugiau kaip 10%.</p> <p>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C</p>          | kg        | 10                         |
| 3.       | Kiaulienos kumpis be kaulo ir odos | <p>Atvėsintas, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“.</p> <p>Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.</p> <p>Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Spalva: šviesiai rausva.</p> <p>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.</p> <p>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.</p> <p>Riebumas ne daugiau kaip 10 %.</p> <p>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C.</p> | kg        | 420                        |
| 4.       | Kiaulienos mentė be kaulo ir odos  | <p>Atvėsinta, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“.</p> <p>Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.</p> <p>Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Spalva: šviesiai rausva.</p> <p>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | kg        | 150                        |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                     | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn.kiekis |
|----------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
|          |                                 | priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Riebumas ne daugiau kaip 10 %.<br>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                            |
| 5.       | Kiaulienos sprandinė            | Atvėsinta, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva: šviesiai rausva.<br>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Riebumas nedaugiau kaip 10 %.<br>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C.                                                      | kg        | 300                        |
| 6.       | Vištienos filė be kaulų ir odos | Atvėsinta. Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Paviršiaus spalva: baltai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, baltšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s. Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas. | kg        | 800                        |
| 7.       | Vištienos broilerių ketvirčiai  | Atvėsinti. Paviršiaus spalva: baltai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kg        | 200                        |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                 | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn.kiekis |
|----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
|          |                             | <p>priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.</p> <p>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, balkšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas.</p> <p>Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.</p>                                                                                                                                        |           |                            |
| 8.       | Kalakutienos filė be odos   | <p>Atvėsinta. Paviršiaus spalva: sausas, baltšviesas, rausvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.</p> <p>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, balkšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.</p> <p>Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas.</p> <p>Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.</p> | kg        | 260                        |
| 9.       | Šviežia kiaulienos nugarinė | <p>Kvapas - būdingas kiaulienos mėsai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.</p> <p>Spalva - šviesiai rausva. Atšaldyta, be odos, be lašinio, be kaulo, be grandinėlių, išfasuota ne mažiau kaip 1 kg ir ne daugiau kaip 3 kg, atšaldyta. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Ne žemesnė nei E klasė</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | kg        | 100                        |
| 10.      | Šviežia kiaulienos šoninė   | <p>Be kaulo, be pilvinės srities, išfasuoti ne mažiau kaip 0,5 kg ir ne daugiau kaip 3 kg. Supakuota saugiai vakuume - 6 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Paviršius švarus, be matomų</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | kg        | 70                         |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                    | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn. kiekis |
|----------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|
|          |                                | pašalinių priemaišų, plėvių                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                             |
| 11.      | Kiaulienos kotletinė atvėsinta | Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių. Kvapas - būdingas kiaulienos mėsai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva - šviesiai rausva. Atšaldyta, be odos, be lašinio, be kaulo, išfasuota ne mažiau kaip 1 kg ir ne daugiau kaip 3 kg, atšaldyta. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Ne žemesnė nei E klasė                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | kg        | 130                         |
| 12.      | Šviežūs lašiniai be odos       | Be odos, atvėsinti, išfasuoti nuo 0,5 kg iki 3 kg. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | kg        | 350                         |
| 13.      | Jautienos kotletinė mėsa       | Atšaldyta, išgyslinėta, jungiamojo audinio kiekis ne daugiau 20 procentų, įpakuota vakuume, pagal veikiančią NDT; Gauta iš skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų, suskirstytų į kategorijas pagal LST 1374:2004; Jautienos kotletinė turi atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Galvijų skerdenos ir jų dalys UN/ECE/AGRI/2004 reikalavimus, LR ŽŪ ministro įsk. Nr. 3D-64/2010, (EB) Nr. 1249/2008, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2010, (EB) Nr. 1880/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą). Antros riebalinio sluoksnio klasės. Mėsos paviršius turi būti švarus, be auglių, sumušimų, kraujosruvų, kraujo krešulių, pašalinių priedų, odos ir vidaus organų likučių. | kg        | 50                          |
| 14.      | Vištienos pieniškos dešrelės   | Aukščiausios rūšies, pagamintos pagal LST 1919:2003 iš smulkintos mėsos, pagal skirtingas receptūras. Dešrelių forma tiesi, ilgis ne mažiau 8 cm ir ne daugiau 10 cm, iki 40 mm skersmens, lengvai nusilupančiu celofano apvalkalu. Vienos siuntos dešrelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio; dešrelės svoris ne mažiau 50 gr. ir ne daugiau 60 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | kg        | 100                         |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                            | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn.kiekis |
|----------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
|          |                                        | <p>Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 30 proc., kiauliena ne daugiau 65 proc.(be paukštienos!), pieno miltai ne daugiau 2 proc. , melanžas ne daugiau 3 proc.; paviršius sausas, švarus, apvalkalas nesuplyšęs</p> <p>2.5.Konsistencija – stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be konservantų, stabilizatorių, be sojos; skonis ir kvapas – malonus; sultingas, jaučiamas prieskonių aromatas, švelnaus skonio, nesūrios; be skonio stipriklių (E 621, E 622 ir pan.) standžios konsistencijos.</p> <p>važtaraštyje.</p>                  |           |                            |
| 15.      | Virta daktariška dešra                 | <p>Aukščiausios rūšies, pagaminta pagal LST 1919:2003 iš smulkintos mėsos, pagal skirtingas receptūras.</p> <p>Dešrų forma tiesi, ilgis ne mažiau 35 cm ir ne daugiau 45 cm, lengvai nusilupančiu celofano apvalkalu</p> <p>Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 35 proc., pusiau riebi kiauliena ne daugiau 65 proc. riebalų kiekis ne daugiau 22 proc.; paviršius sausas, švarus;</p> <p>Konsistencija – stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be riebalų; skonis ir kvapas – malonus; prieskoniai natūralūs, švelnaus skonio, nesūri.</p> | kg        | 50                         |
| 16.      | Kalakutienos dešrelės                  | <p>a/r, fasuota iki 1 kg, sudėtis: paukštiena – ne mažiau kaip 20 proc., kiauliena, be mėsos pakaitalų, vakuumuota, galiojimo laikas - ne trumpesnis kaip 10 dienų.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | kg        | 60                         |
| 17.      | Viščiukų šlaunelės be nugarinės dalies | <p>Kvapaspaviršius - būdingas atitinkamos rūšies paukštienai, be pašalinių kvapų. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva – šviesi. Paviršius - aiškiai matoma struktūra. Pakuotė - supakuota saugiai, apsaugant žaliavą nuo galimo taršos iš išorės. Išfasuota ne mažiau kaip 0,8 kg. ir ne daugiau kaip 3 kg. Giliai užšaldyta ne aukštesnėje kaip minus 12°C, vakuumuota, galiojimo laikas – ne trumpesnis kaip 6 mėn.</p>                                                                                                                                                                        | kg        | 200                        |

**PASIŪLYMO FORMA**

2020-07-14

**MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMAS (III DALIS)**

|                                                                                                                         |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Dalyvio pavadinimas ir kodas<br>(jei pasiūlymą pateikia tiekėjų grupė,<br>nurodomi visų partnerių pavadinimai ir kodai) | UAB Handelshus, 221412030  |
| Dalyvio adresas<br>(jei pasiūlymą pateikia tiekėjų grupė,<br>nurodomi visų partnerių adresai)                           | Naugarduko g. 102, Vilnius |
| Dalyvio įgaliojotas asmuo pasirašyti pasiūlymą                                                                          | Vilma Petrauskienė         |
| Dalyvio įgaliojotas asmuo bendrauti pateikto pasiūlymo klausimais                                                       | Vilma Petrauskienė         |
| Dalyvio el. pašto adresas                                                                                               | info@handelshus.eu         |

Pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo dokumentų sąlygomis.

Siūlome šias prekes:

| Eil. Nr. | Pavadinimas               | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Mato vnt. | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1.       | Jautienos kumpis be kaulo | Atšaldytas jautienos užpakalinis kumpis, be kaulų ir odos, limfmazgių, gyslų ir sausgyslių, be lašinių. Raumeningumo klasė ne žemesnė nei "O", riebumo klasė ne žemesnė nei „1“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Kvapas: būdingas jautienai, nėra aitraus, rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva: tamsiai raudona.<br>Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs; paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Riebumas ne daugiau kaip 10%.<br>Užtikrinama vidinė mėsos | kg        | 40                           | 5,43                        | 217,20                                |



| Eil. Nr. | Pavadinimas                        | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                                    | temperatūra (-2 - +4)°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                             |                             |                                       |
| 2.       | Jautienos mentė be kaulo           | Atšaldyta jautienos mentė, be kaulų ir odos, limfmazgių, gyslų ir sausgyslių. Raumeningumo klasė ne žemesnė nei "O", riebumo klasė ne žemesnė nei „1“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg. Kvapas: būdingas jautienai, nėra aitraus, rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva: tamsiai raudona. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s. Riebumas ne daugiau kaip 10%. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C                 | kg        | 10                          | 5,51                        | 55,10                                 |
| 3.       | Kiaulienos kumpis be kaulo ir odos | Atvėsintas, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg. Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva: šviesiai rausva. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s. Riebumas ne daugiau kaip 10 %. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C. | kg        | 420                         | 3,16                        | 1327,20                               |
| 4.       | Kiaulienos mentė be kaulo ir odos  | Atvėsinta, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“. Vakuume,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kg        | 150                         | 2,66                        | 399,00                                |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                     | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mato vnt. | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                                 | fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Kvapas: būdingas kiaulienos mėesai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva: šviesiai rausva.<br>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Riebumas ne daugiau kaip 10 %.<br>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C.                                                                                         |           |                              |                             |                                       |
| 5.       | Kiaulienos sprandinė            | Atvėsinta, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“. Vakuume, fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg.<br>Kvapas: būdingas kiaulienos mėesai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva: šviesiai rausva.<br>Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Riebumas nedaugiau kaip 10 %.<br>Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C. | kg        | 300                          | 3,78                        | 1134,00                               |
| 6.       | Vištienos filė be kaulų ir odos | Atvėsinta. Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg. Paviršiaus spalva: balšvai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | kg        | 800                          | 2,80                        | 2240,00                               |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                    | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mato vnt. | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                                | Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, balkšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s.<br>Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas.                                                                                                                                                                                                                   |           |                              |                             |                                       |
| 7.       | Vištienos broilerių ketvirčiai | Atvėsinti. Paviršiaus spalva: baltai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, balkšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s.<br>Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas.<br>Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg. | kg        | 200                          | 1,32                        | 264,00                                |
| 8.       | Kalakutienos filė be odos      | Atvėsinta. Paviršiaus spalva: sausas, baltai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kg        | 260                          | 3,64                        | 946,40                                |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                    | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mato vnt. | Preliminarus 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                                | patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm.<br>Raumenų pjūvio išvaizda ir spalva: vos drėgnas, nepaliekantis drėgnų dėmių ant filtrinio popieriaus, balkšvai rausvos spalvos, nėra raumenų irimo pėdsakų. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30 s. Kvapas: specifinis, būdingas šviežiai paukštienai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Sultinio savybės: skaidrus, aromatingas.<br>Fasuota nuo 0,5 kg iki 3 kg. |           |                             |                             |                                       |
| 9.       | Šviežia kiaulienos nugarinė    | Kvapas - būdingas kiaulienos mėsai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva - šviesiai rausva.<br>Atšaldyta, be odos, be lašinio, be kaulo, be grandinėlių, išfasuota ne mažiau kaip 1 kg ir ne daugiau kaip 3 kg, atšaldyta. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Ne žemesnė nei E klasė                                                                                                                                                             | kg        | 100                         | 3,58                        | 358,00                                |
| 10.      | Šviežia kiaulienos šoninė      | Be kaulo, be pilvinės srities, išfasuoti ne mažiau kaip 0,5 kg ir ne daugiau kaip 3 kg. Supakuota saugiai vakuume - 6 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kg        | 70                          | 4,23                        | 296,10                                |
| 11.      | Kiaulienos kotletinė atvėsinta | Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių ir kraujo likučių.<br>Kvapas - būdingas kiaulienos mėsai. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.<br>Spalva - šviesiai rausva.<br>Atšaldyta, be odos, be lašinio, be kaulo, išfasuota ne mažiau kaip 1                                                                                                                                                                                                                                                    | kg        | 130                         | 2,45                        | 318,50                                |

| Eil. Nr. | Pavadinimas                  | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mato vnt. | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                              | kg ir ne daugiau kaip 3 kg, atšaldyta. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Ne žemesnė nei E klasė                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                              |                             |                                       |
| 12.      | Šviežūs lašiniai be odos     | Be odos, atvėsinti, išfasuoti nuo 0,5 kg iki 3 kg. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Paviršius švarus, be matomų pašalinių priemaišų, plėvių                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | kg        | 350                          | 1,74                        | 609,00                                |
| 13.      | Jautienos kotletinė mėsa     | Atšaldyta, išgyslinėta, jungiamojo audinio kiekis ne daugiau 20 procentų, įpakuota vakuume, pagal veikiančią NDT; Gauta iš skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų, suskirstytų į kategorijas pagal LST 1374:2004; Jautienos kotletinė turi atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Galvijų skerdenos ir jų dalys UN/ECE/AGRI/2004 reikalavimus, LR ŽŪ ministro įsk. Nr. 3D-64/2010, (EB) Nr. 1249/2008, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2010, (EB) Nr. 1880/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą). Antros riebalinio sluoksnio klasės. Mėsos paviršius turi būti švarus, be auglių, sumušimų, kraujosruvų, kraujo krešulių, pašalinių priedų, odos ir vidaus organų likučių. | kg        | 50                           | 3,59                        | 179,50                                |
| 14.      | Vištienos pieniškės dešrelės | Aukščiausios rūšies, pagamintos pagal LST 1919:2003 iš smulkintos mėsos, pagal skirtingas receptūras. Dešrelių forma tiesi, ilgis ne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kg        | 100                          | 1,73                        | 173,00                                |

| Eil. Nr. | Pavadinimas            | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mato vnt. | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
|          |                        | <p>mažiau 8 cm ir ne daugiau 10 cm, iki 40 mm skersmens, lengvai nusilupančiu celofano apvalkalu.</p> <p>Vienos siuntos dešrelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio; dešrelės svoris ne mažiau 50 gr. ir ne daugiau 60 gr.</p> <p>Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 30 proc., kiauliena ne daugiau 65 proc.(be paukštienos!), pieno miltai ne daugiau 2 proc. , melnžas ne daugiau 3 proc.; paviršius sausas, švarus, apvalkalas nesuplyšęs</p> <p>2.5.Konsistencija – stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be konservantų, stabilizatorių, be sojos; skonis ir kvapas – malonus; sultingas, jaučiamas prieskonių aromatas, švelnaus skonio, nesūrios; be skonio stipriklių (E 621, E 622 ir pan.) standžios konsistencijos.</p> <p>važtaraštyje.</p> |           |                              |                             |                                       |
| 15.      | Virta daktariška dešra | <p>Aukščiausios rūšies, pagaminta pagal LST 1919:2003 iš smulkintos mėsos, pagal skirtingas receptūras.</p> <p>Dešrų forma tiesi, ilgis ne mažiau 35 cm ir ne daugiau 45 cm, lengvai nusilupančiu celofano apvalkalu</p> <p>Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 35 proc., pusiau riebi kiauliena ne daugiau 65 proc. riebalų kiekis ne daugiau 22 proc.; paviršius sausas, švarus;</p> <p>Konsistencija – stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be riebalų; skonis ir kvapas – malonus; prieskoniai natūralūs, švelnaus skonio, nesūri.</p>                                                                                                                                                                                                                     | kg        | 50                           | 2,58                        | 129,00                                |

| Eil. Nr.                                            | Pavadinimas                            | Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mato vnt.                                                                                     | Preliminarius 12 mėn. kiekis | Vieneto įkainis, Eur be PVM | Preliminari 12 mėn. kaina, Eur be PVM |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| 16.                                                 | Kalakutienos dešrelės                  | a/r, fasuota iki 1 kg, sudėtis: paukštiena – ne mažiau kaip 20 proc., kiauliena, be mėsos pakaitalų, vakuumuota, galiojimo laikas - ne trumpesnis kaip 10 dienų.                                                                                                                                                                                                                                                        | kg                                                                                            | 60                           | 2,92                        | 175,20                                |
| 17.                                                 | Viščiukų šlaunelės be nugarinės dalies | Kvapas - būdingas atitinkamos rūšies paukštienai, be pašalinių kvapų. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva – šviesi. Paviršius - aiškiai matoma struktūra. Pakuotė - supakuota saugiai, apsaugant žaliavą nu galimo taršos iš išorės. Išfasuota ne mažiau kaip 0,8 kg. ir ne daugiau kaip 3 kg. Giliai užšaldyta ne aukštesnėje kaip minus 12°C, vakuumuota, galiojimo laikas – ne trumpesnis kaip 6 mėn. | kg                                                                                            | 200                          | 1,59                        | 318,00                                |
| <b>Bendra preliminari 12 mėn. kaina EUR be PVM:</b> |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9139,20 (devyni tūkstančiai šimtas trisdešimt devyni eurai, dvidešimt euro centų)             |                              |                             |                                       |
| <b>PVM (21%)</b>                                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1919,23 (tūkstantis devyni šimtai devyniolika eurų, dvidešimt trys euro centai)               |                              |                             |                                       |
| <b>Bendra preliminari 12 mėn. kaina EUR su PVM:</b> |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 11058,43 (vienuolika tūkstančių penkiasdešimt aštuoni eurai, keturiasdešimt trys euro centai) |                              |                             |                                       |

L.e.p. generalinė direktorė  
Vilma Petrauskienė



Direktorius  
Oleg Nikončik



