

SUSITARIMAS
DĖL 2019 M. RUGPJŪČIO 6 D. PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76
PRATĖSIMO NR. 1/PŠ - 85-1

2020 m. rugpjūčio 6 d.

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija, kodas 190486624, toliau vadinama PIRKĖJU, atstovaujama direktorės Gritos Launikonės, veikiančios pagal gimnazijos nuostatus – viena šalis, ir UAB „Bolagri“ įmonės kodas 302476905, toliau vadinama PARDAVĖJU, atstovaujama direktoriaus Arūno Petrausko – kita šalis, sudarė šį susitarimą (toliau – Susitarimas) ir susitarė dėl toliau išvardintų sąlygų:

atsižvelgiant į tai, kad šalys 2019 m. rugpjūčio 6 d. sudarė maisto produktų viešojo pirkimo-pardavimo sutartį Nr. VP-76 (toliau – Sutartis), šalys vadovaudamosios Sutarties 10.2 papunkčio nuostata, abipusiu šalių Susitarimu susitarė:

1. pratęsti Sutartį 12 mėnesių laikotarpiui iki 2021-08-06 d.;
2. šis Susitarimas įsigalioja pasirašymo dieną;
3. šis Susitarimas, perkamų maisto produktų sąrašas ir pasiūlymas dėl maisto produktų pirkimo (1–7 priedai) yra neatskiriama Sutarties dalis, kurių nepakeisti punktai lieka galioti toliau;
4. Susitarimas sudarytas dviem vienodą teisinę galią turinčiais egzemplioriais, po vieną egzempliorių kiekvienai Šaliai.

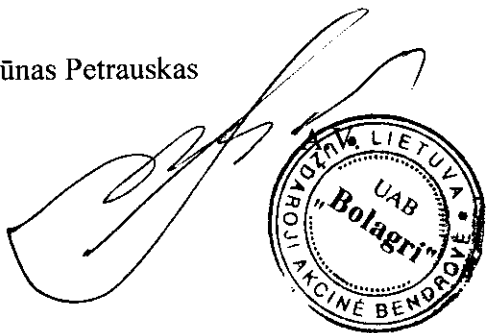
Juridiniai šalių adresai ir rekvizitai:

PARDAVĖJAS

UAB „Bolagri“
Pumpurų g.14LT 70129, Vilkaviškis
Įmonės kodas 302476905
PVM mokėtojo kodas LT100005145511
A. s. LT424010040800436545
AB DNB NOR bankas
Tel. 8 603 97714

Direktorius

Arūnas Petrauskas



PIRKĖJAS

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija
Sūduvos g. 21A, Gražiškių mstl.,
70340 Vilkaviškio r. sav.,
kodas 190486624
A.s. LT844010040100099378
Luminor Bank, AB
Tel. (8 342) 43695

Direktorė

Grita Launikonė



Susitarimo dėl 2019 m. rugpjūčio 6 d.
 pirkimo-pardavimo sutarties Nr. VP-76
 pratęsimo NR. 1
 1 priedas

MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76 PRIEDAS

Pirma pirkimo dalis. Pieno produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį / pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Pienas 2,5 proc. riebumo fasuotas	Pienas turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas, turi būti: pasterizuotas iš pieno žaliavų. Spalva balta arba gelsvo atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas pienui, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis – ne mažiau nei 1028 kg/m³. Švarumo laipsnis ne žemesnis kaip I grupės. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto pieno temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po 1 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	300	0,51	153,00

2.	Kefyras 2,5 proc. riebumo	Kefyras turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas: Spalva – pieno baltumo, truputį kreminė. Konsistencija – vienalytė, su suardyta sutrauka. Skonis ir kvapas – grynas, pienarūgštis, gaivinantis, truputį aštrokas, specifinis kefyrai, be pašalinių, nebūdingų kefyrai prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis - ne mažiau nei 1028 kg/m³. Fosfatazės – neturi būti. Atvežto kefyro temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po 1 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkejo pareikalavimu)	kg	570	0,59	336,30
3.	Grietinė 30 proc. (fasuota)	Grietinė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-225 (2005 m. balandžio 18 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga grietinei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – vienalytė, klampoka, pakankamai tiršta, blizgančios išvaizdos. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų grietinei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 30 proc. Rūgštingumas – 60–100 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos grietinės temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagaminta, išpilstyta nuo 0,5 kg iki 1 kg. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir	kg	7	2,95	20,65

		ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną grietinės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
4.	Varškė 9 proc. riebumo	Varškė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-259 (2005 m. gegužės 6 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga varškei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – švelni, vienalytė, puri, kruopėta. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (ne per rūgšti), būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų varškei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 9 proc. (pusriebė). Drėgmė – ne daugiau nei 73 proc. Rūgštingumas – ne daugiau nei 220 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos varškės temperatūra 0–6 °C. Tiekama šviežiai pagaminta, supakuota po 0,5–1,5 kg sandarioje pakuotėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, neto ir brutto masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną varškės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie	kg	215	3,20	774,00

		produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
5.	Varškės sūris 22 proc.	<u>Varškės sūris turi būti</u> pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-259 (2005 m. gegužės 6 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva – nuo baltos iki gelsvos, visos sūrio masės vienoda. Konsistencija ir išvaizda – konsistencija vienoda visos sūrio masės, pjaustant neturi trupėti. Sūrio paviršius lygus, gali būti audinio žymės bei raukšlės, susidarančios surišant audinį mazgu storesniame sūrio gale. Trikampės formos su užapvalintais kampais. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų varškės sūriui prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 22 proc. Drėgmė – ne daugiau nei 63 proc. Pagamintas iš varškės (ar pieno, leukoze nesergančių karvių), be maisto priedų, želatinos, krakmolo, kmynų, aguonų ir kt. priedų. Leistini priedai – pieno rūgštis, raugas, šliuzo fermentai, kiti pienui traukti skirti fermentai, geriamasis vanduo, natrio chloridas (valgomoji druska). Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto varškės sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas po 0,3–0,5 kg vakuuminėje pakuotėje. Pakavimo medžiagos turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną varškės sūrio siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	10	6,60	66,00

6.	Varškės sūrelis	Varškės sūrelis turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-259 (2005 m. gegužės 6 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Konsistencija ir išvaizda – tirštas, vienalytis, purus. Skonis ir kvapas – grynas, pienarūgštis, jaučiamas įdėto priedo skonis ir kvapas. Riebalų kiekis 6–15 proc. Priedai – gali būti įvairūs vaisiai, uogos, vanilė ar kiti natūralūs, leidžiami LR HN:53:2003 maisto priedai bei HN 53-1:2001 leidžiamos naudoti kvapniosios medžiagos. Be sintetinių maisto priedų, be razinų. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto varškės sūrelio temperatūra 0–6 °C. Tiekiami šviežiai pagaminti, supakuoti po 75–110 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), sudėtis, gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną varškės sūrelių siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkejo pareikalavimu)	kg	150	2,90	435,00
7.	Jogurtas su priedais 2,0–3,5 proc. riebumo	Jogurtas su priedais turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Jogurtas gali būti praturtintas kalciumu ir vitaminu C, vaisiais ar uogomis, sėlenomis ar sėmenimis, be konservantų, sintetinių ir modifikuotų priedų. Konsistencija – vienalytė, klampi, matomos priedų dalelės. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be pašalinio prieskonio, jaučiamas įdėto priedo skonis ir kvapas. Riebalų kiekis nuo 2,0 iki 3,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto jogurto temperatūra 0–6	kg	250	2,80	700,00

		°C. Jogurtas turi būti supakuotas į hermetiškai uždarytus polimerinių medžiagų indelius po 100–150 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas prekės pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", produkto sudėtis, 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną jogurto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
8.	Natūralus jogurtas (be priedų) be cukraus arba su mažai cukraus	Natūralus jogurtas be cukraus arba su mažai cukraus (<2,5 g/100 ml produkto) turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Natūralus jogurtas gali būti praturtintas kalciumu ir vitaminu C, be konservantų, sintetinių ir modifikuotų priedų. Konsistencija – vienalytė, klampi. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be pašalinio prieskonio. Riebalų kiekis – 2,0 iki 3,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto jogurto temperatūra 0–6 °C. Jogurtas turi būti supakuotas į hermetiškai uždarytus polimerinių medžiagų indelius po 100–150 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas prekės pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", produkto sudėtis, 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos.	kg	370	2	740,00

		Kiekvieną jogurto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
9.	Natūralus fermentinis sūris 45–50 proc. riebumo (sveriamas)	<u>Natūralus fermentinis sūris turi būti</u> pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Forma – žemas cilindras su lengvai papūstu šoniniu paviršiumi. Konsistencija – vienalytė, su ar be oro akučių. Spalva – geltona su oranžiniu atspalviu. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui. Riebalų kiekis – riebus, ne mažiau nei 45 proc. riebalų sausos medžiagos. Drėgmė – neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis 54–69 proc. Druska – 1,3–2,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas polimerinėje plėvelėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausojoje medžiagoje (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	7	5,70	39,90
10.	Sūrio dešrelės plėšomos (fasuotos)	<u>Sūrio dešrelės plėšomos</u> turi būti (2004) pagamintos pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011.	kg	86	8,00	688,00

		Spalva – būdinga fermentiniam sūriui. Riebalų kiekis 40 proc. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas po 280 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (g), riebalai (proc.), sudėtis, gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną lydyto tepamo sūrelio siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
11.	Sviestas 82 proc. riebumo, fasuotas po 200 g	Sviestas turi atitikti A klasės reikalavimus pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011 nuostatas: Konsistencija ir išvaizda – vienalytė masė, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas arba su pavieniais skysčio lašeliais. Skonis ir kvapas – būdingas sviestui, be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80 proc. Drėgmė – ne daugiau nei 16 proc. Sausųjų medžiagų kiekis – ne daugiau nei 2 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sviesto temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas supakuotas po 200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotės bei dėžės, kuriose atvežamas sviestas, turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas,	kg	46	7,80	358,80

		masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos, veterinarijos priežiūros žymuo. Kiekvieną sviesto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
Bendra kaina* be PVM Eur						4311,65
PVM (21 proc.)						905,45
Bendra kaina* su PVM Eur						5217,10

MAISTO PRODUKTŲ PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76 PRIEDAS

Antra pirkimo dalis. Gyvulinis ir augalinis aliejus ir riebalai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (<i>nurodyti rūšį/pavadinimą</i>)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Saulėgrąžų aliejus	<u>Saulėgrąžų aliejus</u> turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m. balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB): Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti rafinuotas, tinkantis kepimui, virimui, salotoms. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekiamą produkciją turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	kg	210	1,60	336,00
2.	Alyvuogių aliejus	<u>Alyvuogių aliejus</u> turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m.	kg	89	6,60	587,40

		balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB): Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti pirmo, šalto spaudimo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekiamą produkciją turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku				
Bendra kaina* be PVM Eur						923,40
PVM (21 proc.)						193,91
Bendra kaina* su PVM Eur						1117,31

Susitarimo dėl 2019 m. rugpjūčio 6 d.
pirkimo-pardavimo sutarties Nr. VP-76
pratęsimo NR. 1
3 priedas

MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76 PRIEDAS

Trečia pirkimo dalis. Grūdų malūno produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies 550D	<u>Miltai</u> turi būti: Kvietiniai aukščiausios rūšies, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Peleningumas – 550 (0,51–0,63 proc.). Glitimas – D (25–27 proc.). Skonis – būdingas kvietiniams miltams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kvietiniams miltams, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė	kg	10	0,77	7,70

		vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu				
2.	Bulvių krakmolas	Bulvių krakmolas turi būti gaminamas laikantis reikalavimų, nurodytų LR HN 15:2005. Aukščiausios rūšies, pagamintas tik iš bulvių. Sausas, baltos spalvos su kristaliniu blizgesiu. Kvapas būdingas bulvių krakmolui. Drėgmė ne daugiau 20 proc. Be sunkiųjų metalų, laisvųjų mineralinių rūgščių ir chloro. Be kitų rūšių krakmolo priemaišų. Netirpus šaltame vandenyje. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų sausam bulvių krakmolui. Tiekiamas sveriamas supakuotas į polietileningus pakelius po 0,5–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Krakmolas turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su	kg	32	1,20	38,40

		lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Spelta miltai	Miltai turi būti pagaminti iš speltos kviečių, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Skonis – būdingas kvietiniams miltams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapų – būdingas spelta miltams, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Teikiami fasuoti po 1kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu	kg	60	2,00	120,00
4.	Grikių kruopos	Grikių kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: be luobelės, sveiki grikių branduoliai. Spalva – įvairių atspalvių ruda. Skonis – būdingas grikių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas grikių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 14 proc. Negali būti	kg	137	0,95	130,15

		nenulukštentų, nekokybiškų ir sugedusių grūdų, šiukšlinių, mineralinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų grikių kruopoms. Tiekiamos grikių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
5.	Manų kruopos	Manų kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: atrenkamos kvietinių miltų gamybos metu. Visiškai be lukštų, smulkios. Spalva, išvaizda – baltos, kreminio arba gelsvo atspalvio miltingos kruopelės. Kvapas – būdingas kviečių kruopoms, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas kviečių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kramtant kruopos neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau kaip 15,5 proc. Peleningumas ne daugiau kaip 0,6–0,85 proc. Neturi būti pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte	kg	14	0,75	10,50

		numatytų realizacijos terminų manų kruopoms. Tiekiamos manų kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
6.	Viso grūdo avižiniai dribsniai	<u>Viso grūdo avižiniai dribsniai</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš aukščiausios rūšies avižinių kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas avižų kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas avižų kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 12,5 proc. Rūgštingumas – ne daugiau negu 90 mg KOH g 100 g produkto. Peleningumas – ne daugiau nei 2,1 proc. Neturi būti nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižiniai dribsniai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams. Tiekiami avižiniai dribsniai polietileno maišeliuose po 0,4–1 kg. Supakuotos pagal	kg	55	2,20	121,00

		LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
7.	Sorų kruopos	Sorų kruopos turi , atitinkanti patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas sorų kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas sorų kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų sorų kruopoms. Tiekiamos sorų kruopos polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė	kg	11	1,60	17,60

		vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
8.	Avižiniai miltai	Miltai turi būti pagaminti iš avižų, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Skonis – būdingas avižiniams miltams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas - būdingas avižiniams miltams, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Teikiami fasuoti po 1-2kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu	kg	17	1,50	25,50
9.	Avižų sėlenos	Avižų sėlenos turi būti pagaminti iš avižų, atitinkantys patvirtintus LR	kg	14	0,90	12,60

		ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Skonis – būdingas avių sėlenoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas - būdingas avių sėlenoms, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Teikiama fasuoti po 0,4kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų sėlenoms. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu				
10.	Perlinės kruopos	Perlinės kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pagamintos iš miežių (nulukštentas miežio grūdas), 1-os rūšies. Išvaizda – pailgi, apvaliais galais be žiedažvynių grūdų branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Negali būti nenulukštėtų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti	kg	123	0,7	86,10

		užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų perlinėms kruopoms. Tiekiamos perlinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
11.	Miežinės kruopos	Miežinės kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. Tiekiamos miežinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus,	kg	60	0,61	36,60

		pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
12.	Ryžiai (plikyti)	Ryžiai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.), LST ISO 7301:2004 reikalavimus: aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6–1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai. Spalva – gelsvo atspalvio, pusiau skaidrus. Kvapas – būdingas ryžių kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas ryžių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 15,5 proc. Neturi būti neišlukštentų nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų ryžių kruopoms. Tiekiamos ryžių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677.	kg	142	1,18	167,56

		Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
13.	Kvietinės kruopos	Kvietinės kruopos turi būti: pagamintos iš susmulkintų kviečių (kviečių kruopos pirmo numerio), atitinkančios privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kvietinėms kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kvietinėms kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau 14 proc. Neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kvietinėms kruopoms. Tiekiamos kvietinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsk. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą,	kg	20	0,60	12,00

		įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
14.	Skaldyti žirniai	Skaldyti žirniai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Skaldyti, nepoliruoti, be luobelės, išdžiovinti ir išvalyti. Sveiki, neperkaitę, nesupeliję, nepažeisti grūdų kenkėjų, vienos veislės, vienodo dydžio. Be mineralinių ir organinių priemaišų. Kvapas – būdingas žirniams, be pelėsių bei kitų pašalinių kvapų. Drėgmė ne daugiau 14,5 proc. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų žirniams. Tiekiami fasuoti švariose sandariuose vienkartinuose polipropileno maišuose po 0,8–1 kg. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklinami pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	kg	35	0,75	26,25

		Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
15.	Kukurūzų kruopos	<u>Kukurūzų kruopos</u> turi atitikti reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52: kukurūzų kruopoms būdingos formos, be luobelės. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kukurūzų kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kukurūzų kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kukurūzų kruopoms. Tiekiamos kukurūzų kruopos išfasuotos švariose, sandariuose polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	49	1,00	49,00

16	Pupelės	Pupelės turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Sausos, švarios, nesupelijusios, nepažeistos kenkėjų, be pašalinio kvapo. Vienos veislės ir spalvos, vidutinio dydžio. Supakuotos į polietilenes pakuotes nuo 0,4–1 kg. Realizavimo terminai – neviršyti pusės, standarte numatytų, siūlomai produkcijai realizavimo terminų. Ženklamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kg 22 kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama)	kg	40	1,54	61,60
----	---------	--	----	----	------	-------

		kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
Bendra kaina* be PVM Eur						922,56
PVM (21 proc.)						193,74
Bendra kaina* su PVM Eur						1116,30

**MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76
 PRIEDAS**

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (<i>nurodyti rūši/pavadinimą</i>)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Makaronai	Makaronai iš kietagrūdžių kviečių, aukščiausios rūšies miltų turi būti pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją, atitinkančią HN 15:2004, HN 16:2001, HN 53, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus: makaronai turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kietagrūdžių kviečių miltų. Drėgmė ne daugiau nei 13 proc. Rūgštingumas ne daugiau nei 4 laipsniai. Skonis ir kvapas turi būti tipingi makaronams, be pašalinio skonio ir kvapo. Spalva – gelsva. Forma – atitinkanti pavadinimą (figūriniai rageliai, spiralės, kriaukleliai ir pan.) Neturi būti deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių makaronų, jie negali būti užkręsti grūdų ir miltų kenkėjais. Virti makaronai turi išlaikyti savo formą, nesulipti, nesusokti į gabalus, neišsileisti. Tiekiami fasuoti po 0,4–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677, (EB) Nr. 1830/2003. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta:	kg	45	1,45	65,25

		produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), sudėtis, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Makaronai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu				
2.	Nerafinuotas cukrus	Cukrus turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr.3D-325 (2007 m. liepos 9 d.) bei HN 54:2008 (patvirtintos LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884) reikalavimus: gelsvu atspalviu, sausas, be pašalinių priemaišų. Be pašalinio kvapo. Supakuotas polietileno maišeliuose po 0,5-1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	23	1,80	41,40

		pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Juoda duona „Bočių“ arba lygiavertė	Juoda duona turi atitikti standarto LST 1129:2003/1K:2006 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN53, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. Juodos duonos gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., sijoti ruginiai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,61 proc. ir ne daugiau kaip 0,90 proc., natūralus salyklos, kmynai, cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotos kepimo mielės, joduota druska, kad 100 g juodos duonos minkštimo drėgnumas būtų ne daugiau kaip 49 proc., minkštimo akytumas ne mažiau kaip 48 proc. Neturi būti naudojama maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 259–272 kcal, baltymų 7,0–8,0 g, riebalų 1,5–2,0 g, angliavandenių 52–57 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 7 laipsniai. Forma turi būti taisyklinga, padinė, pailgai ovali, neraikyta, be nusmailėjusių galų, lygi (nesutrūkinėjusi), atitinkanti šiuos matmenis: svoris 0,9 kg (+/- 3,5 proc.), ilgis – 24 cm (+/- 5 proc.) plotis 13 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius (pluta)	kg	390	1,10	429,00

		neapdegęs, be didelių pūslių (pluta turi būti neatšokusi), nesubliuškęs, rusvas (pluta ne blyški), blizgantis, gali būti šiurkštokas, šiek tiek miltuotas ir sutrūkinėjęs duonos paviršius. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plotyje, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų (be tamsių dėmių arba sukiatėjimų), purus, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą (nelipnus) minkštumas rusvos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo, minkštume gali būti matomi birių žaliavų (kmynų) intarpai. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota arba neįpakuota duona kraunama į dėžes skirtas duonos transportavimui, pagal LST 1129 reikalavimus. Ženklinama pagal HN 119 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje, tiek atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), tiek kiek kiekviena tara (dėžė, ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, aktyvumas, rūgštingumas), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1129, (EB) Nr.852/2004			
--	--	---	--	--	--

		reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiavertčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
4.	Batonai (neraikyti)	Batonai turi atitikti standarto LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN 53:2010, (EB) Nr.1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, nustatytus reikalavimus. Batonų gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotos kepimo mielės, margarinas (ne mažiau kaip 80 proc. ir ne daugiau kaip 90 proc. augalinių ar gyvūninių riebalų) ar nerafinuotas aliejus, joduota druska, kad 100 g batono minkštimo drėgnumas būtų ne mažiau kaip 30 proc. ir ne daugiau kaip 45 proc., minkštimo aktyvumas ne mažiau kaip 65 proc. Neturi būti naudojami maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 260–275 kcal, baltymų 7,0–7,5 g, riebalų 4,0–5,0 g, angliavandenių 45–55 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau 2,5 laipsnio, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal saharozę) 5,9–6,1 proc., riebalai perskaičiuoti į sausąsias 6,0–6,2 proc. Forma turi būti	kg	13	1,44	18,72

		taisyklinga, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidusi, lygi (nesutrūkinėjusi) atitinkanti šiuos matmenis: svoris 0,5 kg (+/- 3 proc.), ilgis 28 cm (+/- 5 proc.), plotis 11 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius neapdegęs (šviesiai gelsvas, rusvas), miltuotas arba blizgantis, su įpjovų žymėmis, šiek tiek sutrūkinėjęs. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštimas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuoti arba neįpakuoti batonai kraunami į duonai laikyti skirtas dėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808 reikalavimus. Batonai ženklinami pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje teikimui siuntoje atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), kiekviena tara (dėžė ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, aktyumas, rūgštingumas, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę, riebalai perskaičiuoti į sausąsias medžiagas), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos,			
--	--	--	--	--	--

		informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Batonai laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1808:2003/1K:2006, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiaverčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
5.	Duonos lazdelės	Duonos lazdelės turi būti sufasuotos po 100g sandariose pakuotėse, nesutrupėję, nepažeistos kenkėjų ar graužikų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677, (EB) Nr. 1830/2003. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), sudėtis, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.	kg	10	2,44	24,40
6.	Vaistažolių arbata	<u>Vaistažolių arbata</u> turi būti: iš melisos, čiobrelių, mėtų, ramunėlių arba lygiavertė. Sausa, biri, be pašalinių priedų ir kvapų. Supakuota po 50–200 g vienkartinuose švairiuose sausuose sandariuose maišeliuose. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR	kg	1	19,20	19,20

		ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, sudėtis, standartas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Arbata turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
7.	Druska juoduota	<u>Druskos su jodu</u> kristalai turi būti rupūs, būrūs, nesusokę, turintys 20-40 mg/kg jodo, natrio chlorido kiekis ne mažiau nei 98,3 proc., be pašalinių priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 0,7 proc. Skonis ir kvapas – būdingas joduotai druskai. Spalva – balta, su atspalviais: pilkšva, gelsva ir pan., priklausomai nuo druskos kilmės. Supakuota po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Druska turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	70	0,30	21,00

		pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
8.	Pipirai juodieji malti	Juodieji pipirai (malti) turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	3	11,00	33,00
9.	Vanilinis cukrus	Vanilinis cukrus fasuotas po 50 g, aromatingo kvapo, sausas, nesulipęs. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekiamą produkciją vienkartinėje tarioje polietileno ar popieriniuose maišeliuose po 0,5–1 kg. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto	kg	1	2,80	2,80

		kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, paruošimo instrukcija, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki“. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
10.	Kmynai	Kmynai turi būti tipingi su veislei būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemonių. Supakuota po 0,2–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Kmynai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	1	2,34	2,34

11.	Pomidorai savo sultyse	Pomidorai savo sultyse turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių, GMO. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 0,5-1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	11	1,60	17,60
12.	Pomidorų pasta	Pomidorų pasta turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių, GMO. Dvigubos koncentracijos 28-30 proc. pomidorų pastos. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 170-500 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr.	kg	14	2,90	40,60

		1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
13.	Ciberžolė	Ciberžolės prieskoniai (malti) turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo	kg	0,5	9,20	4,60

		atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
14.	Dž. Bazilikai	Dž baziliko prieskoniai (malti) turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	0,5	9,20	4,60
15.	Dž. čiobreliai	Dž. čiobrelio prieskoniai (malti) turi būti sausi, birūs, švelnaus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki	kg	0,1	4,60	0,46

		(data)".Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
16.	Dž. krapai	Dž. krapai (malti) turi būti sausi, birūs, švelnaus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	2	7,92	15,84
17.	Dž. raudonėliai	Dž. raudonėliai (malti) turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas,	kg	0,5	3,00	1,50

		gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
18.	Dž. petražolės	Dž. Petražolės prieskoniai (malti) turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	2,5	7,92	19,80
19.	Aguonos	Aguonos turi būti nekarčios, birios, sausos, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo	kg	5	8,90	44,50

		taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
20.	Graikiški riešutai	Graikiški riešutai turi būti be kiaušto be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, nepažeisti graužikų ar kitokių kenkėjų drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 1kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	9	11,00	99,00
21.	Saulėgrąžos	Saulėgrąžos turi būti išlukštentos, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, nepažeistos graužikų ar kitokių kenkėjų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc.	kg	6	1,40	8,40

		Supakuota po 0,1-1kg Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
22.	Sezamo sėklos	Sezamo sėklos turi būti nekarčios be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, nepažeistos graužikų ar kenkėjų drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 0,1-1kg Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	15	3,41	51,15

23.	Linų sėmenys	Linų sėmenys turi būti nekarčios, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	6	3,40	20,40
24.	Lauro lapeliai	Lauro lapai turi būti tipingi su veislei būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti lapų, šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų. Supakuota po 100–200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Lauro lapai turi būti laikomi ir gabenami pagal	kg	0,1	6,60	0,66

		HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
25.	Pomidorų padažas	Pomidorų padažas turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių, GMO. Pomidorų pastos – ne mažiau nei 45 proc. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	55	1,45	79,75
26.	Kepimo milteliai	Kepimo milteliai turi būti sausi, nesulipę, fasuoti iki 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi	kg	0,1	2,76	0,28

		atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
27.	Cinamonas maltas	<u>Cinamonas</u> fasuotas po 50 g. Sausas, be cukraus. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekiamą produkciją vienkartinėje taroje polietileno ar popieriniuose maišeliuose po 0,5–1 kg. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, paruošimo instrukcija, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki“. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	1,5	4,20	6,30
28.	Razinos	Razinos turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus.	kg	30	2,40	72,00

		Be kauliukų, švarios, be pašalinių priedų (nežemėtos), be nesubrendusių ir (arba) neišsivysčiusių uogų, stiebelių dalių, žiedkočių, nepažeistos mechaniškai, be pašalinių augalinės kilmės, mineralinių ir kitų priemaišų, nesulipusios į gumuliukus, be aliejaus, cukraus, konservantų, kitų priedų. Nepažeistos ligų ir kenkėjų, be gyvų bet kokios vystymosi stadijos vabzdžių arba erkių be pašalinio kvapo ir skonio, be pelėsio. Drėgmė 13–18 proc. Realizavimo terminai – neviršyti pusės standarte numatytų siūlomai produkcijai realizavimo terminų. Supakuotos iki 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Tiek suformuota siunta, tiek atskirai supakuoto produkto kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kg kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
29.	Konservuoti žirneliai	Konservuoti žirneliai turi atitikti galiojančius LR	kg	40	1,45	58,00

		ŽŪM, ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Aukščiausios rūšies, sveiki, rūšiuoti, ne minkšti, nesukirmiję, nepernokę. Skonis ir kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidrus, krakmolos neišsiskyres. Neturi būti ankščių liekanų. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų konservuotiems žirneliams. Tiekiami stiklinėje taroje po 400–800 g stiklinėje taroje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (g), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl				
--	--	---	--	--	--	--

		produkcijos kokybės				
Bendra kaina* be PVM Eur						1202,55
PVM (21 proc.)						252,54
Bendra kaina* su PVM Eur						1455,09

Susitarimo dėl 2019 m. rugpjūčio 6 d.
pirkimo-pardavimo sutarties Nr. VP-76
pratęsimo NR. 1
5 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76
PRIEDAS**

Penkta pirkimo dalis. Natūralus medus

2020 m. rugpjūčio 6 d.

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (<i>nurodyti rūšį/pavadinimą</i>)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Natūralus medus	Fasuotas po 0,7 g, stikliniuose indeliuose, Lietuvos gamintojų	kg	0,7	4,20	2,94
Bendra kaina* be PVM Eur						2,94
PVM (21 proc.)						0,62
Bendra kaina* su PVM Eur						3,56

Susitarimo dėl 2019 m. rugpjūčio 6 d.
pirkimo-pardavimo sutarties Nr. VP-76
pratęsimo NR. 1
6 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76
PRIEDAS**

Šešta pirkimo dalis. Žuvis ir žuvies produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (<i>nurodyti rūši/pavadinimą</i>)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Jūros lydeka		kg	320	5,00	1600,00
2.	Lašiša (pigios)		kg	190	10,00	1900,00
Bendra kaina* be PVM Eur					3500,00	
PVM (21 proc.)					735,00	
Bendra kaina* su PVM Eur					4235,00	

Susitarimo dėl 2019 m. rugpjūčio 6 d.
pirkimo-pardavimo sutarties Nr. VP-76
pratęsimo NR. 1
7 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIES NR. VP-76
PRIEDAS**

Septinta pirkimo dalis. kiaušiniai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (<i>nurodyti rūšį/pavadinimą</i>)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Kiaušiniai		kg.	300	0,12	36,00
Bendra kaina* be PVM Eur						36,00
PVM (21 proc.)						7,56
Bendra kaina* su PVM Eur						43,56