

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA
ŽUVIS IR JOS PRODUKTAI

Pirmini mo objek to dalies Nr.	Produkto pavadinimas	Reikalavimai produktui, techninė specifikacija	Mato	Kiekis,	i (vieno) kg, kaina		Suma EURAIS VISO	
			vnt.	kg	Be PVM	Su PVM	Be PVM	Su PVM
1.	Sūdyta silkė su galvomis	Sūdyta silkė turi būti: 1.1. vidutinio sūdymo, riebios, su galvomis, su viduriais (neskrostos), ne mažesnio kaip vidutinio stambumo, t.y. ne mažesnė kaip 20 cm – 30 cm, nemažesnio kaip 300 g svorio. 1.2. paviršius- švarus, be mechaninių pažeidimų, poodinis riebalų sluoksnis be oksidacijos požymių(nesurūdijęs, nepageltes); 1.3. be pašalinio kvapo ar skonio, silkės mėsos konsistencija kieta; 1.4. fasuota švariuose plastmasiniuose kibirėliuose, pilnai užpilditos (apsemtos) stūymu, kuris turi būti skaidrus, su prieskoniais, druskos kiekis jame negali viršyti vidutinio sūdymo silkės leistino druskos kiekio; 1.5. pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus; 1.6. ženklinama pagal HN 119:2002 ženklinimo reikalavimus; 1.7. tara, kurioje fasuota sūdyta silkė turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (balymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal ar kJ), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, silkės masė be užpildo (kg), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)" 1.8. gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/11EEB reikalavimus; 1.9. silkė turi būti tiekiamą pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo; 1.10. 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	450	1.92	2.32	864.00	1044.00

2.	Sūdyta silkų file su oda	Sūdyta silkė turi būti: 2.1. silnai sūdyta, riebi išskrosta, su oda file ne mažesnio kaip vidutinio stambumo, t.y. ne mažesnė kaip 20 cm – 25 cm, nemažesnio kaip 150 - 200 g svorio. 2.2. paviršius- švarus, be mechaninių pažeidimų, poodinis riebalų sluoksnis be oksidacijos požymių(nesuūdijęs, nepageltęs); 2.3. be pašalinio kvapo ar skonio, silkės mėsos konsistencija kieta; 2.4. fasuota švariuose plastmasiniuose kibirėliuose, pilnai užpilta (apsėmta) siūlymu, kuris turi būti skaidrus, su prieskoniais, druskos kiekis jame negali viršyti vidutinio sūdyto silkės leistino druskos kiekio; 2.5. pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus; 2.6. ženklinama pagal HN 119:2002 ženklinimo reikalavimus; 2.7. tara, kurioje fasuota sūdyta silkė turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminių standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal ar kJ), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, silkės masė be užpildo (kg), ipakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)" 2.8. gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus; 2.9. silkė turi būti tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo; 2.10. tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Kg	700	2.60	3.15	1820.00	2205.00
3.	Žuvis menkinės rūšies file šaldyta (Jūros lydekų file b/o)	Žuvis menkinės rūšies (menkė, jūros lydeka, ledinė ir pan.) file turi būti: 3.1. be odos, ne mažesnio kaip vidutinio stambumo (ne mažiau kaip 20 cm); 3.2. žuvies paviršius – švarus, natūralios spalvos, be mechaninių pažeidimų, skrosta, be vidurių likučių; 3.3. žuvies kvapas – būdingas šviežiai žuviai, be parūdijimo ar kito pašalinio kvapo; 3.4. žuvis užšaldyta blokais, blokų paviršius pilnai padengtas 2-3 mm ledo glazūros sluoksniu; 3.5. pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu	Kg	550	3.43	4.15	1886.50	2282.50

	reikalavimus. Žuvies pakuočės svoris 20-30 kg; 3.6. ženklিনamos pagal HN 119:2002 ženklিনimo reikalavimus; 3.7. tara, kurioje fasuota žuvis turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvis masė be ledo (grynasis svoris (neto:)) (kg), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas „Tinka vartoti iki (data)“; 3.8. gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus; 3.9. žuvis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo; 3.10. tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.						
4.	Žuvis menkinės rūšies šaldyta (jūros lydeka b/g) Žuvis menkinės rūšies (menkė, jūros lydeka, ledinė ir pan.) turi būti: 4.1. be galvų, ne mažesnio kaip vidutinio stambumo (ne mažiau kaip 20 cm); 4.2. žuvis paviršius – švarus, natūralios spalvos, be mechaninių pažeidimų, skrosta, be vidurių likučių; 4.3. žuvis kvapas – būdingas šviežiai žuviai, be parūdijimo ar kito pašalinio kvapo; 4.4. žuvis užšaldyta blokais, blokų paviršius pilnai padengtas 2-3 mm ledo glazūros sluoksniu; 4.5. pakavimo medžiagos ir bendroji pakuočė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Žuvis pakuočės svoris 20-30 kg; 4.6. ženklিনamos pagal HN 119:2002 ženklিনimo reikalavimus; 4.7. tara, kurioje fasuota žuvis turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvis masė be ledo (grynasis svoris (neto:)) (kg), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas „Tinka vartoti iki (data)“; 4.8. gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.	Kg	1200	2.04	2.47	2448.00	2964.00

	4.9. žuvis turi būti tiekama pagal poreikį per 24 val. nuo užsakymo perdavimo;								
	4.10. tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siunttai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.								
	** Pastaba: Tiekėjas teikdamas pasiūlymą šaldytai žuviai turi siūlyti tik vieną rūšį šaldytos žuvies iš menkinių žuvų rūšių.								
Viso: 6 mėn kiekis		2900 kg	7018.50	8495.5					
Viso: 12 mėn kiekis		5800 kg	14037.00	16991.00					

Direktorius

Valdas Kukta

(Tiekėjo arba jo įgalioto
asmens pareigų pavadinimas*)

(Parašas*)

(Vardas ir pavardė*)