

MAITINIMO PASLAUGŲ VIEŠOJO PIRKIMO PASLAUGŲ PIRKIMO- PARDAVIMO SUTARTIS 2017/06/19/01

Vilnius, 2017 m. birželio mėn. 19 d.

Lietuvos sporto federacijų sąjunga juridinio asmens kodas 191595733, įstaigos buveinės adresas Žemaitės g. 6, Vilnius (toliau – Užsakovas), ir

Rūtos Paltanavičienės individuali įmonė, įmonės kodas 170796583, adresas Prienlaukio k., Dilavoto sen., Prienų r., atstovaujama savininkės Rūtos Paltanavičienės, veikiančio pagal įmonės įstatus (toliau – Teikėjas),

toliau Užsakovas ir Teikėjas kiekvienas atskirai vadinami **Šalimi**, o abu kartu vadinami **Šalimis**, sudaro šią maitinimo paslaugų pirkimo sutartį (toliau – Sutartis).

1. Sutarties objektas

1.1. Sutarties objektas yra maitinimo paslaugos (toliau – Paslaugos). Paslaugos, nurodytos Sutarties priede Nr. 1 „Techninė specifikacija“, tiekiamos Sutartyje numatytais sąlygomis ir terminais, atsižvelgiant į Užsakovo įvykdyto viešojo pirkimo (toliau – Pirkimas) dokumentuose nustatytus reikalavimus ir Teikėjo pasiūlymą, pateiktą Pirkimui.

2. Paslaugų teikimo terminai

2.1. Paslaugos pradedamos teikti nuo sutarties įsigaliojimo dienos. Sutartis įsigalioja Teikėjus pateikus nustatytus reikalavimus atitinkantį sutarties įvykdymo užtikrinimą.

2.2. Sutartis sudaroma 3 mėnesių laikotarpiui.

3. Kainodara ir atsiskaitymų tvarka

3.1. Perkančioji organizacija Sutartyje nustato tokią Sutarties kainodarą:

3.1.1. Paslaugų kaina nurodyta Sutarties 2 priede „Pasiūlymo kopija“.

3.1.2. Apimtys nurodomos Sutarties priede Nr. 1 „Techninė specifikacija“.

3.2. Užsakovas įsipareigoja už gautas Paslaugas sumokėti Teikėjui per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo PVM sąskaitos–faktūros / sąskaitos–faktūros gavimo dienos. Teikėjas PVM sąskaitą–faktūrą / sąskaitą–faktūrą už praėjusį kalendorinį mėnesį Užsakovui pateikia iki kiekvieno kalendorinio mėnesio 5 (penktos) dienos.

3.3. Galimas, ne didesnis kaip 20 % paslaugų kainos, avansinis mokėjimas.

3.3. Į Sutarties kainą įeina visi mokesčiai ir visos kitos Teikėjo patirtos / galimos patirti išlaidos / mokesčiai (mokymų medžiagos paruošimas, egzaminų organizavimas ir pan.), susiję su Paslaugomis, kurias (-iuos) Teikėjas patirs / gali patirti vykdydamas Sutartį.

3.4. Sutarties kaina be PVM per visą Sutarties galiojimo laikotarpį yra nekeičiama, išskyrus atvejį, kai teisės aktais pakeičiamas PVM tarifo dydis, taikomas Paslaugoms. Sutarties kaina perskaičiuojama nekeičiant Teikėjo pasiūlymo kainos be PVM dalies, atitinkamai perskaičiuojant tik PVM dalį. Sutarties kaina dėl kitų mokesčių pasikeitimo ar kainų lygio pasikeitimo nebus perskaičiuojama. Perskaičiuota Sutarties kaina įforminama Šalių pasirašomu susitarimu, kuris laikomas neatsiejama Sutarties dalimi, ir bus taikoma tai Paslaugų daliai, kuri bus teikiama po Šalių pasirašyto susitarimo įsigaliojimo.

4. Teikėjo įsipareigojimai ir teisės

4.1. Teikėjas nuo Sutarties sudarymo dienos privalo teikti Paslaugas pagal Techninę specifikaciją.

4.2. Teikėjas įsipareigoja kokybiškai ir laiku, taip, kaip numatyta Sutartyje ir Sutarties priede Nr. 1 „Techninė specifikacija“, teikti Paslaugas, taip pat laiku pateikti PVM sąskaitas–

faktūras / sąskaitas–faktūras.

5. Užsakovo įsipareigojimai ir teisės

5.1. Užsakovas įsipareigoja sumokėti Teikėjui už suteiktas Paslaugas taip kaip numatyta šioje Sutartyje.

6. Šalių garantijos ir atsakomybė

6.1 Sutarties įvykdymo užtikrinimai yra netesybos ir pirmojo pareikalavimo Lietuvos Respublikoje ar užsienyje registruoto banko ar kredito unijos garantija.

6.1. Perkančiajai organizacijai, nesant Teikėjo kaltės, praleidus sutarties 3.2 punkte nurodytą apmokėjimo terminą, ji, Teikėjui reikalaujant, privalo sumokėti teikėjui 0,02 % delspinigių nuo laiku nesumokėtos paslaugų kainos už kiekvieną pavėluotą darbo dieną.

6.2. Už kiekvieną Sutarties priedo Nr. 1 „Techninė specifikacija“ pažeidimą, Užsakovas turi teisę Teikėjui skirti 600 eurų baudą. Jeigu bauda yra taikoma, Užsakovas apie tai per 7 darbo dienas praneša Teikėjui ir jis turi pareigą ją sumokėti. Bauda gali būti įskaityta į apmokėjimą už Paslaugas.

6.3. Pasirašius Sutartį per penkias darbo dienas Teikėjas Užsakovui turi pateikti Sutarties įvykdymo užtikrinimą. Jungtinės veiklos sutarties pagrindu veikiančių ūkio subjektų Sutarties įvykdymo užtikrinimas turi būti pateiktas visų jungtinės veiklos pagrindu veikiančių ūkio subjektų vardu. Sutarties įvykdymo užtikrinimas turi galioti visą sutarties galiojimo laiką.

6.2. Reikalaujamas Sutarties įvykdymo užtikrinimas – 10 procentų Teikėjo pasiūlymo kainos su PVM.

6.3. Sutarties įvykdymas turi būti užtikrintas pirmojo pareikalavimo Lietuvos Respublikoje ar užsienyje registruoto banko ar kredito unijos garantija

6.4. Esminės užtikrinimo sąlygos yra – užtikrinimo suma, besąlygiškumas, Užsakovo ir Teikėjo rekvizitai, galiojimo laikas, sutikimas sumokėti užtikrinimo sumą ne ginčo tvarka per nustatytą terminą, užtikrinimas turi būti tinkamai pasirašytas ir patvirtintas.

6.5. Perkančioji organizacija įgyja teisę pasinaudoti Sutarties įvykdymo užtikrinimu, jeigu Teikėjas pažeidžia Sutarties priedo Nr. 1 „Techninę specifikaciją“ reikalavimus daugiau nei tris kartus.

7. Subteikėjų keitimo pagrindai ir tvarka

7.1. Teikėjas negali keisti pirkimo dokumentų Nr. 2 „Pasiūlymas“ nurodyto (-ų) subteikėjo (-ų) visam arba iki Sutarties pabaigos likusiam terminui be perkančiosios organizacijos sutikimo. Perkančiajai organizacijai sutikus su subteikėjo (-ų) pakeitimu, perkančioji organizacija kartu su Teikėju raštu sudaro susitarimą dėl subteikėjo (ų) pakeitimo. Keičiamas (-i) subteikėjas (-ai) turi turėti ne žemesnę, nei nurodyta pirkimo dokumentuose, kvalifikaciją. Teikėjo subteikėjas (-ai) gali būti keičiamas (-i) tik šiais atvejais:

7.1.1. kai Teikėjo subteikėjas (-ai) bankrutuoja ar susidaro analogiška situacija;

7.1.2. kai teikėjo subteikėjas (-ai) dėl objektyvių priežasčių (nutrūkus teisiniams santykiams su teikėju, subteikėjui atsisakius teikti paslaugas, ir pan.) nebegali tiekti visų ar dalies sutartyje nurodytų paslaugų

7.1.3. Teikėjas, siekdamas pakeisti subteikėją (-us), turi raštu informuoti perkančiąją organizaciją prieš 3 (tris) darbo dienas ir gauti perkančiosios organizacijos raštišką sutikimą. Perkančiajai organizacijai sutikus su subteikėjo (-ų) pakeitimu, perkančioji organizacija kartu su teikėju raštu sudaro susitarimą dėl subteikėjo (ų) pakeitimo.

7.1.4. Subteikėjo (-ų) keitimo tvarkos pažeidimas laikomas esminiu sutarties pažeidimu.

8. Nenugalimos jėgos aplinkybės (Force Majeure)

8.1. Nė viena iš Šalių neatsako už Sutarties neįvykdymą ar netinkamą įvykdymą, jeigu ji įrodo, kad Sutarties neįvykdė ar netinkamai įvykdė dėl aplinkybių, kurių ji negalėjo kontroliuoti bei

protingai numatyti Sutarties sudarymo metu, ir kad negalėjo užkirsti kelio tokių aplinkybių ar jų padarinių atsiradimui.

8.2. Įvykus nenugalimos jėgos (Force majeure) aplinkybėms šalių santykiams taikomos Atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (Force majeure) aplinkybėms taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1996 m. liepos 15 d. nutarimu Nr. 840 „Dėl Atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (Force majeure) aplinkybėms taisyklių patvirtinimo“.

9. Ginčų sprendimas

9.1. Visi ginčai, kylantys iš Sutarties, sprendžiami tarpusavio susitarimo būdu. Šalims nepavykus tarpusavyje susitarti, ginčai nagrinėjami Lietuvos Respublikos teismuose pagal Lietuvos Respublikos įstatymus.

10. Sutarties nutraukimas

10.1. Sutartis gali būti nutraukta raštišku Šalių susitarimu.

10.2. Teikėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį, jeigu Užsakovas netinkamai vykdo Sutarties 5 punktą arba trukdo Teikėjui tinkamai vykdyti sutartį.

10.3. Užsakovas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį bet koku atveju.

10.4. Apie Sutarties nutraukimą viena Šalis privalo įspėti kitą šalį ne mažiau kaip prieš 30 kalendorinių dienų.

11. Kitos sąlygos

11.1. Sutarties 5, 6, 11.3., 11.4., 11.5. punktai laikomi esminėmis Sutarties sąlygomis.

11.2. Sutartis sudaryta lietuvių kalba 2 (dviem) egzemplioriais, turinčiais vienodą juridinę galią, po 1 (vieną) egzempliorių Teikėjui ir Užsakovui.

11.3. Sutarties sąlygos Sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatyme nustatyti principai ir tikslai.

11.4. Visi Sutarties pakeitimai, papildymai ir priedai yra laikomi neatskiriama Sutarties dalimi ir galioja, jeigu jie yra sudaryti raštu ir patvirtinti Šalių įgaliotų atstovų parašais.

11.5. Nė viena iš Šalių neturi teisės perduoti trečiajai šaliai teisių ar įsipareigojimų pagal Sutartį be išankstinio raštiško kitos Šalies sutikimo.

12. Sutarties priedai

11.1. Prie Sutarties pridedami šie priedai, kurie yra neatsiejama Sutarties dalis:

11.1.1. Priedas Nr. 1 „Techninė specifikacija“ – lapai;

11.1.2. Priedas Nr. 2 „Pasiūlymo kopija“ – 2 lapai.

13. Juridiniai šalių adresai, rekvizitai, parašai

Užsakovas

Lietuvos sporto federacijų sąjunga

Įmonės kodas 191595733

Ne PVM mokėtojas

Adresas Žemaitės g. 6, Vilnius

Banko pavadinimas SWEDBANK

Banko kodas 73000

A/S LT157300010035322433

Generalinė sekretorė Agnė Vanagienė

Teikėjas

Rūtos Paltanavičienės individuali įmonė

Įmonės kodas 170796583

PVM mokėtojo kodas LT100001900016

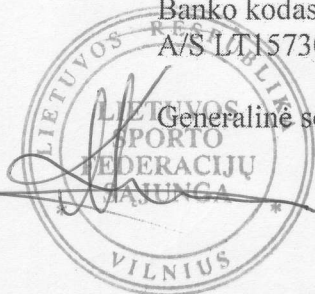
Adresas Prienlaukio k., Šilavoto sen., Prienų r.

Banko pavadinimas AB DNB bankas

Banko kodas 40100

A/S LT41 4010 0411 0006 0542

Savininkė Rūta Paltanavičienė



TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Pirkimo objektas – viešojo maitinimo paslauga (pietūs) X pasaulio lietuvių sporto žaidynių dalyviams nuo 2017-06-30 iki 2017-07-02:

2017-06-30 – 3000 dalyvių.

2017-07-01 – 4000 dalyvių.

2017-07-02 – 2000 dalyvių.

Maistas turi būti gaminamas vietoje, laikantis visų teisės aktų, reglamentuojančių maisto saugos ir maisto higienos reikalavimus. Patiekalai turi atitikti nustatytus reikalavimus pagal patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus.

Paslaugos teikėjas turi teikti karštą, kokybišką, sveiką maistą, sudaryti meniu atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas, patvirtintas LR sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Pietums turi būti skiriama 40% visos dienos energijos ir maistinių medžiagų normos, t.y. ne mažiau kaip 1060 kcal. turintis karštas patiekalas, vegetariškas patiekalas ne mažiau kaip 745 kcal.

Tiekėjas maisto gamybai privalo naudoti kokybiškus, šviežius maisto produktus. Patiekalai turi būti be augalinių gyvulinių riebalų mišinių, hidrintų riebalų, genetiškai modifikuotų sojos pupelių gaminių, palmių riebalų, E621 ir kitų skonio stipriklių.

Karštą patiekalą kiekvienas dalyvis galės rinktis iš 4 variantų. Vienas iš 4 patiekalų privalo būti vegetariškas.

Pateikiamos 8 patiekalų bei 5 garnyrų technologinės lentelės (6 vištienos/mėsos/žuvies patiekalai ir 2 vegetariški patiekalai).

Patiekalai privalo būti patiekiami sekančiais:

2017-06-30 – 3000 dalyvių

1. Ryžių risoto su troškintomis daržovėmis grietinėlės padaže – 400 porcijų
2. Jautienos bifšteksas - 900 porcijų
3. Lašišos kepsnys – 900 porcijų
4. Naminis kiaulienos šnicelis - 800 porcijų

2017-07-01 – 4000 dalyvių.

1. Biri grikių košė su apkeptomis daržovėmis – 400 porcijų
2. Bifstrogenas – 1200 porcijų
3. Lašišos kepsnys – 1200 porcijų
4. Plovas su kiauliena arba paukštiena – 1200 porcijų

2017-07-02 – 2000 dalyvių.

1. Ryžių risoto su troškintomis daržovėmis grietinėlės padaže – 200 porcijų
2. Jautienos bifšteksas - 600 porcijų
3. Lašišos kepsnys – 600 porcijų
4. Saldžiarūgštė vištiena – 600 porcijų

Garnyrai:

1. Apkeptos bulvės

2. Ryžių košė
3. Marinuoti agurkai
4. Salotos „Skanaus“
5. Salotos su pekinu

Kiekvienam dalyviui kartu su karštu patiekalu privalo būti patiektas 1 vaisius (obuolys, bananas arba kriaušė), kurio svoris negali būti mažesnis kaip 150 g. Kiekvienam dalyviui kartu su karštu patiekalu privalo būti patiekti 2 buteliukai negazuoto mineralinio vandens, kurio talpa negali būti mažesnė nei 0,5 litro.

Paslaugos teikėjas privalo įsirengti maitinimo zoną su atskirais maitinimo taškais, kurių turi būti ne mažiau kaip 4. Ant kiekvieno maitinimo taško turi būti įrengta gerai matoma iškaba su patiekalo pavadinimu. Maistas dalyviams turi būti pateikiamas porcijomis prie maitinimo taško. Numatoma pietų trukmė iki 4 valandų, nuo 11:00 iki 15:00 valandos, per kurias paslaugos teikėjas privalo aptarnauti visus dalyvius (1-ą dieną – 3000 dalyvių, 2-ą dieną – 4000 dalyvių, 3-ią dieną – 2000 dalyvių).

Maitinimo zonoje privalo būti įrengti lauko baldai su ne mažiau kaip 1000 sėdimų vietų (ne mažiau kaip 125 stalai, 250 suolų, 20 sėdmaišių). Lauko baldai turi būti įrengti neperlyjamose pavėsinėse/pavilijonuose. Viso pavėsinių/pavilijonų dengiamas plotas turi sudaryti ne mažiau kaip 750 kv.m. Pavėsinėse/pavilijonuose turi būti įrengta ne mažiau kaip 125 šiukšlių surinkimo taškai.

Paslaugos teikėjas privalo aprūpinti vienkartiniais indais, įrankiais, servetėlėmis. Paslaugos teikėjas turi pasirūpinti šaldytuvais negazuoto mineralinio vandens, kurio talpa negali būti mažesnė nei 0,5 litro, buteliukams laikyti. Paslaugos teikėjas turi pasirūpinti ne mažiau kaip 25 vnt. 220 buteliukų talpinančiais šaldytuvais.

Paslaugos teikėjas privalo aptverti visą maitinimo zoną, kurią sudarys ne mažiau kaip 1000 ilginių m. laikiniais aptvėrimais (tvora), kurios aukštis privalo būti ne mažesnis kaip 2 metrai.

Paslaugos teikėjas privalo pasirūpinti biotualetų pastatymu, valymu (kiekvieną dieną) bei išvežimu X pasaulio lietuvių sporto žaidynių dienomis (3 dienos) šalia maitinimo zonos. Paslaugos teikėjas turi pastatyti ne mažiau kaip 20 biotualetų.

Paslaugos teikėjas privalo palaikyti tvarką maitinimo metu bei susitvarkyti aplinką po maitinimo, pasirūpinti šiukšlių maišais ir jų išvežimu.

Maistas turi būti paruoštas pagal kartu su pirkimo dokumentais pateikiamas 8 patiekalų bei 5 garnyrų technologinės lentelės (6 vištienos/mėsos/žuvies patiekalai ir 2 vegetariški patiekalai).

2017-06-30

Nr. 1. Patiekalo pavadinimas Rybių rizoto su troškintomis darpovėmis grietinėlės padape

Išėiga 420 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Ryžiai		72,00		72,00		5,12		1,36		55,30		242,64
Vanduo		150,00		150,00								
Morkos		130,00		120,00		0,14		0,12		0,86		4,08
Paprika		65,00		50,00		0,04		0,04		0,35		1,86
Svogūnai		55,00		50,00		1,75		0,45		11,25		29,15
Prieskoniai		10,00		10,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Sviestas		20,00		20,00		0,14		16,52		0,16		148,40
Fermentinis sūris 40%		40,00		40,00		8,00		11,20		0,00		162,40
Viso:						15,19		29,69		67,92		588,53
Sviesto-grietinėlių padažas		30,00		30,00		7,70		17,40		0,60		160,22

Technologinis aprašymas: perrinktas, nuplautas rybių kruopas dėti á verdantá, pasúdytà vandená, virti 20-30 min. Po to sudėti pakepintas, áiaudeliais pjaustytas morkas, svogūnus, virti apie 5-10 min. Temperatūra

gaminio viduje $>+75^{\circ}\text{C}$. Laikoma $>+68^{\circ}\text{C}$. Laikymo trukmė <4 val. Pateikiama su sviestu arba sviesto-grietinėlių padažu. Pabaigoje dedamas fermentinis sūris.

Nr. 2. Patiekalo pavadinimas Jautienos bifšteksas

Išėiga 200 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Jautienos kumpinė		236,36		232,20		45,00		17,86		0,46		341,04
Lašinukai		37,80		36,00		0,86		32,04		0,00		291,60
Vanduo		20,00		20,00								
Svogūnai		23,80		20,00		0,28		0,06		1,78		7,00
Aliejus		20,00		20,00		0,02		19,96		0,02		176,80
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Viso:						46,16		69,92		2,26		816,44

Technologinis aprašymas: Jautieną, svogūnus sumalti, pridėti kubeliais pjaustyto lašinuko, prieskonių, druskos, vandens ir išmaišyti. Formuoti ovalios formos pusgaminius, po to 15-25min. kepti $200-220^{\circ}\text{C}$ orkaitėje arba keptuvėje 20-25 min. 150°C temperatūroje. Temperatūra gaminio viduje $>+85^{\circ}\text{C}$. Laikoma $>+68^{\circ}\text{C}$. Laikymo trukmė <4 val. Pateikiamas su apkeptu bulviu ir salotu su pekinu garnyru.

Nr. 3. Patiekalo pavadinimas Lašišos kepsnys

Išėiga 250 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Lašišos filė		291,50		265,00		52,73		36,03		0,00		535,30
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Aliejus		25,00		25,00		0,02		24,95		0,02		221,00
Viso:						52,75		60,98		0,02		756,30
Sviesto-grietinėlių padažas		60,00		60,00		0,96		34,80		1,20		320,44

Technologinis aprašymas: I variantas: Atlaidinti būvą marinuoti, pabarsčius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. Keptuvėje $150-160^{\circ}\text{C}$. Temperatūra gaminio viduje $>+75^{\circ}\text{C}$. Laikoma $>+68^{\circ}\text{C}$. Laikymo trukmė <2 val. Pateikiama su sviesto-grietinėlių padažu. II variantas: Atlaidinti būvą marinuoti, pabarsčius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. orkaitėje $200-220^{\circ}\text{C}$. Temperatūra gaminio viduje $>+75^{\circ}\text{C}$. Laikoma $>+68^{\circ}\text{C}$. Laikymo trukmė <4 val. Pateikiama su sviesto-grietinėlių padažu bei rybiu košės ir salotu „Skanaus“ garnyru.

Nr. 4. Patiekalo pavadinimas Naminis kiaulienos šnicelis

Išėiga 200 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)					Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)												
	Bruto			Neto		Baltymai			Riebalai		Angliavandeniai			Kcal.				
Išėiga																		
Kiaulienos kumpinė			204,00			200,00			37,80			12,60			0,00			294,00
Svogūnai			20,00			16,00			0,24			0,04			1,44			5,60
Pakepinti svogūnai			20,00			12,00												
Morkos			24,00			16,00			0,16			0,04			1,40			4,96
Pakepintos morkos						11,20												
Aliejus			10,00			10,00			0,00			10,00			0,00			88,40
Kiaušiniai			20,00			20,00			2,40			2,36			0,12			30,24
Kiaušiniai			20,00			20,00			2,40			2,36			0,12			30,24
Džiūvėsėliai			40,00			40,00			2,48			0,40			30,60			160,20
Aliejus			40,00			40,00			0,04			39,82			0,04			353,60
Prieskoniai			0,20			0,20			0,00			0,00			0,00			0,00
Viso:									79,00			96,52			33,72			1359,64
Sviesto-grietinėlės padabas			50,00			50,00			0,80			29,00			1,00			267,20

Technologinis aprašymas: kiaulieną, pakepintas morkas ir svogūnus sumalti, supilti vandeną, kiaušinius, prieskonius, druską ir išmaišyti. Formuoti ovalios formos pusgaminius, mirkyti á kiaušinio plakiną, apvolioti džiūvėsėliuose, po to 15,20 min. Kepti 180-200°C orkaitėje. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma >+68 °C. Laikymo trukmė <4 val. Patiekama su sviestu arba sviesto-grietinėlių padapu bei apkeptu bulviu ir salotu su pekinu garnyru.

2017-07-01

Nr. 1. Patiekalo pavadinimas Biri grikių košė su apkeptomis darbovėmis

Išiga 450 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Grikio kruopos		230,00		230,00		23,03		6,15		131,75		702,60
Vanduo		350,00		350,00								
Morkos		110,00		100,00		100,00		0,20		7,20		39,00
Pakepintos morkos				95,00								
Svogūnai		110,00		100,00		3,50		0,90		22,25		70,00
Pakepinti svogūnai				95,00								
Aliejus		25,00		25,00		0,00		25,00		0,00		120,00
Prieskoniai		0,20		0,20		0,00		0,00		0,00		0,00
Viso:						126,53		32,75		161,20		931,60
Sviesto-grietinėlės padabas		60,00		60,00		96,00		34,80		1,20		320,44

Technologinis aprašymas: perrinktas grikių kruopas dėti á verdantą, pasūdytą vandeną, virti 20-30 min. Po to sudėti pakepintas, džiovintus pjaustytas morkas, svogūnus, virti 5-10 min. Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma >+68 °C. Laikymo trukmė <4 val. Patiekama su sviestu arba sviesto-grietinėlių padapu.

Nr. 2. Patiekalo pavadinimas Befstrogenas

Išiga 200 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)						Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto			Neto			Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga														
Jautienos kumpinė			332,32			316,00		61,30			24,34		0,64	464,52
Aliejus			16,00			16,00		0,02			15,96		0,02	141,44
Svogūnai			79,96			67,20		0,94			0,20		5,98	23,52
Pakepinti svogūnai						50,52								

Miltai		9,60		9,60		1,02		0,12		7,12		33,12
Grietinė 30%		48,00		48,00		1,16		14,20		1,08		140,64
Pomidorø padapas		8,00		8,00		0,32		0,04		1,90		8,80
Viso:						64,76		54,86		16,74		812,04

Technologinis aprašymas: Mėsą supjaustyti 30-40mm ilgio juostelėmis po 10-12 g, pabarstyti prieskoniais, laikyti < 20val. 0-+6°C šaldytuve, po to 15-20min. apkepti orkaitėje 200-220°C, sudėti á puodà, uþpilti karštu vandeniu, troðkinti 30-40min. Pabaigoje sudėti pakepintus svogûnus, pomidorø padapà, druskà ir dar patroðkinti 10-15 min, baigiant troðkinti sudėti grietinæ, pakepintus miltus, pakaitinti iki virimo. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 68°C. Laikymo trukmë < 4val. Patiekama su padapu, kuriame troðkinosi, apkeltø bulviø ir salatø „Skanaus“ garnyrø.

Nr. 3. Patiekalo pavadinimas Lašiðos kepsnys

Iðeiga 250/60 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.
Iðeiga											
Laðiðos filė		291,50		265,00		52,73		36,03		0,00	535,30
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00	0,00
Aliejus		25,00		25,00		0,02		24,95		0,02	221,00
Viso:						52,75		60,98		0,02	756,30
Sviesto-grietinėlės padapas		60,00		60,00		0,96		34,80		1,20	320,44

Technologinis aprašymas: I variantas: Atlaidintà þuvà marinuoti, pabarsėius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. Keptuvėje 150-160°C. Temperatūra gaminio viduje > +75°C. Laikoma > +68°C. Laikymo trukmë < 2val. Patiekama su sviesto-grietinėlės padapu. II variantas: Atlaidintà þuvà marinuoti, pabarsėius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. orkaitėje 200-220°C. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 68°C. Laikymo trukmë < 4val. Patiekama su sviesto-grietinėlės padapu bei ryþiø koðės ir salatø su pekinu garnyrø.

Nr. 4. Patiekalo pavadinimas Plovas su kiauliena arba paukðtiena

Iðeiga 450 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.
Iðeiga											
Kiaulienos kumpinė arba Paukðtiena		339,66		333,00		62,93		20,97		0,00	442,89
		353,40		312,75		60,68		11,56		0,94	350,28
Aliejus		36,00		36,00		0,05		35,94		0,05	318,24
Ryðiai		73,12		73,12		5,20		1,36		56,36	246,44
Virti ryðiai				204,75							
Svogûnai		26,78		22,50		0,31		0,07		2,00	7,88

Pakepinti svogūnai					16,92										
Morkos					22,50			0,22			0,05			1,96	6,97
Pakepintos morkos					15,73										
Pomidorø padažas			15,74		15,74			0,07			0,09			3,73	17,33
Viso su kiauliena:								68,78			58,48			64,10	1039,75
Viso su paukštiena:								66,53			49,07			65,04	947,14

Technologinis aprašymas: I variantas: mėsa supjaustyti 20-30 g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti <20 val. 0+6°C šaldytuve, po to apkepti orkaitėje 200-220°C 10-20 min., sudėti į puodą, užpilti karštu vandeniu, sudėti pakepintas šiaudeliais supjaustytas morkas, svogūnus, pomidorø padažą, druską, suberti perrinktus, nuplautus rybius, virti 30-40 min. Po to baigti troškinti orkaitėje 200-220 °C 10-15 min. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma >+68 °C. Laikymo trukmė <4 val.

II variantas: mėsa supjaustyti 20-30 g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti <20 val. 0+6°C šaldytuve, po to apkepti orkaitėje 200-220°C 15-20 min., sudėti į puodą, užpilti karštu vandeniu, sudėti pakepintas šiaudeliais supjaustytas morkas, svogūnus, pomidorø padažą, druską, suberti perrinktus, nuplautus rybius ir troškinti orkaitėje 40-60 min. 200-220°C. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma >+68 °C. Laikymo trukmė <4 val.

Pateikiama su salotomis su pekinu bei marinuotu agurkėliu.

2017-07-02

Nr. 1. Patiekalo pavadinimas Rybiø rizoto su troškintomis darpovėmis grietinėlės padaže

Išėiga 420 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)						Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)											
	Bruto			Neto			Baltymai			Riebalai			Angliavandeniai			Kcal.		
Išėiga																		
Ryžiai			72,00			72,00			5,12			1,36			55,30		242,64	
Vanduo			150,00			150,00												
Morkos			130,00			120,00			0,14			0,12			0,86		4,08	
Paprika			65,00			50,00			0,04			0,04			0,35		1,86	
Svogūnai			55,00			50,00			1,75			0,45			11,25		29,15	
Prieskoniai			10,00			10,00			0,00			0,00			0,00		0,00	
Sviestas			20,00			20,00			0,14			16,52			0,16		148,40	
Fermentinis sūris 40%			40,00			40,00			8,00			11,20			0,00		162,40	
Viso:									15,19			29,69			67,92		588,53	
Sviesto-grietinėlių padažas			30,00			30,00			7,70			17,40			0,60		160,22	

Technologinis aprašymas: perrinktas, nuplautas rybiø kruopas dėti į verdantą, pasūdytą vandenį, virti 20-30 min. Po to sudėti pakepintas, šiaudeliais pjaustytas morkas, svogūnus, virti apie 5-10 min. Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma >+68 °C. Laikymo trukmė <4 val. Pateikiama su sviestu arba sviesto-grietinėlės padažu. Pabaigoje dedamas fermentinis sūris.

Nr. 2. Patiekalo pavadinimas Jautienos bifšteksas

Išėiga 200 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)						Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)											
	Bruto			Neto			Baltymai			Riebalai			Angliavandeniai			Kcal.		
Išėiga																		
Jautienos kumpinė			236,36			232,20			45,00			17,86			0,46		341,04	

Lašinukai		37,80		36,00		0,86		32,04		0,00		291,60
Vanduo		20,00		20,00								
Svogūnai		23,80		20,00		0,28		0,06		1,78		7,00
Aliejus		20,00		20,00		0,02		19,96		0,02		176,80
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Viso:						46,16		69,92		2,26		816,44

Technologinis aprašymas: Jautieną, svogūnus sumalti, pridėti kubeliais pjaustytą lašinuką, prieskonius, druskos, vandens ir išmaišyti. Formuoti ovalios formos pusgaminius, po to 15-25min. kepti 200-220°C orkaitėje arba keptuvėje 20-25 min. 150°C temperatūroje. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 68°C. Laikymo trukmė < 4val. Pateikiamas su apkeptu bulviu ir salotų „Skanaus“ garnyru.

Nr. 3. Patiekalo pavadinimas Lašišos kepsnys

Išėiga 250/60 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.
Išėiga											
Lašišos filė		291,50		265,00		52,73		36,03		0,00	535,30
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00	0,00
Aliejus		25,00		25,00		0,02		24,95		0,02	221,00
Viso:						52,75		60,98		0,02	756,30
Sviesto-grietinėlių padažas		60,00		60,00		0,96		34,80		1,20	320,44

Technologinis aprašymas: I variantas: Atlaidintą šuvą marinuoti, pabarsčius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. Keptuvėje 150-160°C. Temperatūra gaminio viduje > +75°C. Laikoma > +68°C. Laikymo trukmė < 2val. Pateikiama su sviesto-grietinėlių padažu. II variantas: Atlaidintą šuvą marinuoti, pabarsčius prieskoniais, druska, 20-30min. Po to kepti 15-20min. orkaitėje 200-220°C. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 68°C. Laikymo trukmė < 4val. Pateikiama su sviesto-grietinėlių padažu bei ryšio košės ir salotų su pekinu garnyru.

Nr. 4. Patiekalo pavadinimas Saldžiurūgūtė vištiena

Išėiga 300 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.
Išėiga											
Paukštiena		300,00		270,00		50,40		43,47		1,35	494,10
Aliejus		24,00		24,00		0,03		23,97		0,03	212,16
Svogūnai		60,00		49,50		0,71		0,15		4,49	17,64
Ėdalų daržovių mišinys		144,90		138,00		3,81		0,39		10,85	41,96
Sweet Chili padažas		30,00		30,00		15,00		15,00		6,33	32,10
Grietinėle		75,00		75,00		2,25		7,50		3,00	88,50
Svogūnai		6,00		6,00		0,24		0,24		1,43	6,00

Technologinis aprašymas: Marinuoti agurkai supjaustomi griepinėliais. Laikomi 0-+ 6°C. Laikymo trukmė <12val.

4. Garnyro pavadinimas Salotos „Skanaus“

Išėiga 130 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Iceberg salota		100,00		90,00		1,80		0,10		4,70		27,00
Pomidoras		50,00		45,00		0,55		0,10		1,90		11,50
Agurkas		50,00		45,00		0,40		0,05		1,30		0,70
Aliejus		5,00		5,00		0,00		5,00		0,00		44,20
Cukrus		5,00		5,00		0,00		0,00		4,99		18,95
Prieskoniai		5,00		5,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Viso:						2,75		5,25		12,89		102,35

Technologinis aprašymas: Nuvalyti pomidorai, agurkai, Icebergo salotos supjaustomi šiaudeliais, sudedami prieskoniai, cukrus ir sumaišoma su aliejumi. Laikomos 0+ 6°C. Laikymo trukmė <3val.

5. Garnyro pavadinimas Salotos su pekinu

Išėiga 100 gr.

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Kcal.	
Išėiga												
Pekino kopūstai		74,50		50,00		0,65		0,15		1,25		6,00
Paprika		125,00		100,00		1,30		0,50		6,60		29,00
Agurkai		15,30		15,00		0,12		0,03		0,35		1,65
Porai		13,10		10,00		0,22		0,03		0,68		3,00
Aliejaus padažas arba		10,00		10,00		0,02		9,59		0,19		85,48
Salotų padažas		10,00		10,00		0,06		8,99		0,85		82,86
Viso su aliejaus p.:						2,31		10,30		9,07		125,13
Viso su salotų p.:						2,35		9,70		9,73		122,51

Technologinis aprašymas: Nuvalyti pekino kopūstai, agurkai, porai, paprika supjaustomi šiaudeliais, pasūdoma ir sumaišoma su padažu. Laikomos 0-+ 6°C. Laikymo trukmė <3val.

LIETUVOS SPORTO FEDERACIJŲ SĄJUNGAI
PASIŪLYMAS
MAITINIMO PASLAUGŲ VIEŠAJAM PIRKIMUI

2017-05-15

(Data)

Prienai

(Sudarymo vieta)

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	Rūtos Paltanavičienės individuali įmonė
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Prienlaukio k., Šilavoto sen., Prienų r.
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas ir pavardė	Rūta Paltanavičienė
Telefono numeris	8 670 96 099
Fakso numeris	
El. pašto adresas	viktorija.paltanaviciute@gmail.com

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

- 1) skelbime apie pirkimą;
 - 2) kituose šio konkurso pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).
- Atsižvelgdami į pirkimo dokumentuose išdėstytas sąlygas, teikiame savo pasiūlymą.

Eil. Nr.	Pavadinimas	Kiekis	Mato vienetas	Kaina, Eur be PVM
1	Maitinimo paslaugos pagal Pirkimo dokumentų 1 priedą	1	komplektas	20 578,00
BENDRA PASIŪLYMO KAINA BE PVM:				20 578,00
PVM:				4 321,38
BENDRA PASIŪLYMO KAINA SU PVM:				24 899,38

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento lapų skaičius
1.	Minimalių kvalifikacijos reikalavimų atitikties deklaracija	1 lapas
2.	Pasiūlymo užtikrinimo laidavimo draudimo raštas	2 lapai

Šiame pasiūlyme yra pateikta ir konfidenciali informacija (dokumentai su konfidencialia informacija pateikti („prisegti“ atskirai). Pildyti tuomet, jei bus pateikta konfidenciali informacija. Tiekėjas negali nurodyti, kad konfidenciali yra pasiūlymo kaina arba kad visas pasiūlymas yra konfidencialus.

Eil. Nr.	Pateikto konfidencialaus dokumento pavadinimas
1.	Minimalių kvalifikacijos reikalavimų atitikties deklaracija
2.	Pasiūlymo užtikrinimo laidavimo draudimo raštas

Vykdam sutartį pasitelksiu šiuos subteikėjus (jei subteikėjus planuojama pasitelkti) :

Eil. Nr.	Subteikėjo pavadinimas	Paslaugų aprašymas	Paslaugų dalis proc., apimtis eurai, kuriai ketinama pasitelkti subrangovus

Pasiūlymas galioja iki 2017 m. liepos 1 d.

Savininkė Rūta Paltanavičienė

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigos, vardas, pavardė, parašas)

