

PRIEDAS NR 1

Eil.Nr.	Prekių pavadinimas	Reikalavimai	Kiekis	Mato vnt.	Vnt. Kaina Eur be PVM	Vnt. Kaina Eur su PVM	Suma Eur be PVM	Suma Eur su PVM	
1	Virta kiaulienos dešra su lašinukais „Ekstra“ arba lygiavertė	1. Aukščiausia rūšis. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“; 2. Mėsos baltymų be kolageno kiekis ne mažiau kaip 9%, drėgnis ne daugiau kaip 69%, riebalų kiekis ne daugiau kaip 15 %, baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo gaminyje neturi būti, nenaudojami sojos baltyminiai miltai; 3. Gaminant naudojama ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų; 4. Be maisto priedų (konservantų, saldiklių, aromatų ir skonio stipriklų, dažiklių); 5. Ant kiekvienos dešros dirbtinio apvalkalo arba ant apvalkalo pritvirtintoje etiketėje turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekių ženklas (jei yra) adresas, virtos dešros pavadinimas, rūšis, sudėtis, išvardinant sudedamąsias dalis mažėjančia tvarka pagal kiekį, nurodant maisto priedo grupinį pavadinimą ir specifinį pavadinimą, dešros grynas kiekis kg ir gramais, laikymo sąlygos, užrašas tinka vartoti iki (nurodant data); 6. Produkcija pristatoma švarioje plastmasinėje taroje (dėžės) specializuotu (su šaldymo įranga) transportu, atitinkančiu sanitarijos ir higienos reikalavimus užtikrinančiu vežamųjų gaminių kokybę.	150	kg					
2	Virta kiaulienos dešra „Daktariška“ „Panerių“ arba lygiavertė	1. Aukščiausia rūšis. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“; 2. Mėsos baltymų be kolageno kiekis ne mažiau kaip 9%, drėgnis ne daugiau kaip 69%, riebalų kiekis ne daugiau kaip 15 %, baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo gaminyje neturi būti, nenaudojami sojos baltyminiai miltai; 3. Gaminant naudojama ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų; 4. Be maisto priedų (konservantų, saldiklių, aromatų ir skonio stipriklų, dažiklių); 5. Ant kiekvienos dešros dirbtinio apvalkalo arba ant apvalkalo pritvirtintoje etiketėje turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekių ženklas (jei yra) adresas, virtos dešros pavadinimas, rūšis, sudėtis, išvardinant sudedamąsias dalis mažėjančia tvarka pagal kiekį, nurodant maisto priedo grupinį pavadinimą ir specifinį pavadinimą, dešros grynas kiekis kg ir gramais, laikymo sąlygos, užrašas tinka vartoti iki (nurodant data); 6. Produkcija pristatoma švarioje plastmasinėje taroje (dėžės) specializuotu (su šaldymo įranga) transportu, atitinkančiu sanitarijos ir higienos reikalavimus užtikrinančiu vežamųjų gaminių kokybę.	100	kg					

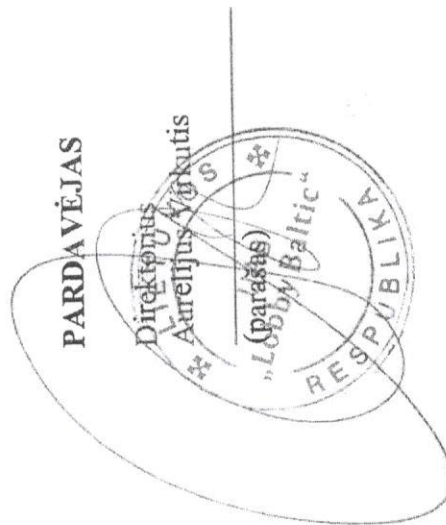
3	Virtos pienoškos kiaulienos dešrelės „Ekstra“ arba lygiavertės	1. Aukščiausia rūšis. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“; 2. Be maisto priedų (konservantų, saldiklių, aromato ir skonio stipriklių, dažiklių); 3. Dešrelės (vienos siuntos) turi būti vienodo ilgio (ilgis 10 cm) ir vienodo svorio (vieneto svoris – 60 g.); 4. Paviršius sausas, švarus, apvalkalas nesuplyšęs; 5. Konsistencija – stangi; 6. Pjūvyje faršas – vienalytis, rausvas, be gyslų, pilkų dėmių ir tuštumų; 7. Skonis ir kvapas malonus, sultingas, jaučiamas prieskonių aromatas; 8. Dešrelės privalo būti markuojamos. Markiruotėje lietuvių kalba nurodyta: pavadinimas, adresas, receptūrinė sudėtis, 100 g maistinė ir energetinė vertė, standartas; 9. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	300	kg			
4	Virtos kiaulienos sardelės „Ypatingos“ arba lygiavertės	1. Aukščiausia rūšis. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“; 2. Be maisto priedų (konservantų, saldiklių, aromato ir skonio stipriklių, dažiklių), be mėsos pakaitalų, švelnaus skonio, išvirus neturėtų keisti formos; 3. Kiaulienos sardelės turi būti iš smulkintos mėsos, pagaminta 28-38 mm skersmens dešrelė, kurioms technologijos proceso metu taikomas virimas; 4. Dešrelės privalo būti markuojamos. Markiruotėje lietuvių kalba nurodyta: pavadinimas, adresas, receptūrinė sudėtis, 100 g maistinė ir energetinė vertė, standartas; 5. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	150	kg			
5	Vyniotinis kiaulienos su liežuviu	Virtas natūralus. Aukščiausios rūšies. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“;	100	kg			
6	Įdarytos karkos vyniotinis	Virtas natūralus. Aukščiausios rūšies. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“;	100	kg			
7	Kepenų vyniotinis	Virtas natūralus. Aukščiausios rūšies. Pagaminta pagal mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-02-09 įsakymą Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003m. gruodžio 29d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“;	50	kg			
8	Kiaulienos šviežios dešrelės	Aukščiausios rūšies. Atšaldytos šviežios kiaulienos dešrelės, neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“ Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011	250	kg			
9	Karšto rūkymo kiaulienos dešra „Ekstra“ servelatas“, arba „Saliamis“, arba	Aukščiausios rūšies. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“	250	kg			

	lygiavertis produktas								
10	Karštai rūkytos „Poilsiautojų“ dešrelės arba lygiavertės	Aukščiausios rūšies. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr.3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“	50	kg					
11	Karšto rūkymo kiaulienos šoninė b/k	Aukščiausios rūšies, be kaulų Laikymo sąlygos 0-+6 C Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr.3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN16:2011	100	kg					
12	Karštai rūkyta „Panevėžio“ filė	Aukščiausios rūšies. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr.3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“	50	kg					
13	Kiaulienos klotinė mėsa (atvėsina)	Kiaulienos klotinė atvėsinta įpakuota pagal reikalavimus plastikiniame įpakavime, nurodytos laikymo sąlygos, tinka vartoti iki nurodytos datos, atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga	1000	kg					
14	Smulkinta kiauliena (atvėsinta)	Smulkinta kiaulienos atvėsinta įpakuota pagal reikalavimus plastikiniame įpakavime, nurodytos laikymo sąlygos, tinka vartoti iki nurodytos datos, atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga	450	kg					
15	Kiaulienos kumpis atvėsintas	1.Kiaulienos kumpis turi būti tiekiamas atvėsintas t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 6 C. 2. Kiaulienos kumpis turi būti be odos, be kaulo, be lašinių, išgyslintas, vientisame (nuimti vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, iš E kategorijos kiaulių skerdienos; 3. Sufasutas polietilenuose maišeliuose ir polimerines dėžes; 4. Ant kiekvienos dėžės turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekės ženklas (jei yra) ir adresas, produkto pavadinimas, apdorojimo būdas, netto masė dėžėje kg, laikymo sąlygos, tinka vartoti iki (nurodant datą), sveikumo ženklas; 5. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	50	kg					
16	Šoninė kiaulienos šviežia be kaulo (atvėsinta)	1.Kiaulienos šoninė turi būti tiekiamas atvėsinta t.y. mėsos temperatūra viduje ne aukštesnė kaip 6 C. 2. Sufasuota į polimerines dėžes.; 3. Ant kiekvienos dėžės turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekės ženklas (jei yra) ir adresas, produkto pavadinimas, apdorojimo būdas, netto masė dėžėje kg, laikymo sąlygos, tinka vartoti iki (nurodant datą), sveikumo ženklas; 4. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	80	kg					

17	Kiaulienos sprandinė be kaulo (atvėsinta)	1..Kiaulienos sprandinė turi būti tiekiamą atvėsinta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 6 C. 2. Kiaulienos sprandinė turi būti , be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimti vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, iš E kategorijos kiaulių skerdenos; 3. Sufasuota polietilenuose maišeliuose į polimerines dėžes; 4. Ant kiekvienos dėžės turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekės ženklas (jei yra) ir adresas, produkto pavadinimas, apdorojimo būdas, neto masė dėžėje kg, laikymo sąlygos, tinkama vartoti iki (nurodant datą), sveikumo ženklas; 5. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	50	kg				
18	Lašiniai kiaulienos šv. be odos (atvėsinti)	1.Kiaulienos lašiniai turi būti tiekiami atvėsinti t.y. mėsos temperatūra viduje ne aukštesnė kaip 6 C. 2. Sufasuoti į polimerines dėžes; 3. Ant kiekvienos dėžės turi būti nurodyta: gamintojo pavadinimas, prekės ženklas (jei yra) ir adresas, produkto pavadinimas, neto masė dėžėje kg, laikymo sąlygos, tinkama vartoti iki (nurodant datą), sveikumo ženklas, standarto numeris; 4. Atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	140	kg				
19	Šaldyta kalakuto šlaunelių mėsa	Pagaminta pagal ECE 1906/90 paukštienos pateikimo į rinką standartą arba lygiavėti, sufasuoti į polimerinius maišukus, šaldyta, įpakuota iki 5 kg. Paženklinta, įpakuota pagal reikalavimus plastikiniame įpakavime, nurodytos laikymo sąlygos, atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	50	kg				
20	Šaldyta kalakuto krūtinėlės file	Pagaminta pagal ECE 1906/90 paukštienos pateikimo į rinką standartą arba lygiavėti. Sufasuoti į polimerinius maišukus, šaldyta, įpakuota iki 2 kg. Paženklinta, įpakuota pagal reikalavimus plastikiniame įpakavime, nurodytos laikymo sąlygos, atvežama specialiuoju transportu su šaldymo įranga.	50	kg				
21	Karštai rūkyti kiaulienos kumpeliai	Aukščiausia rūšis. Mėsos gaminių techninis reglamentas (LR žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9d. įsakymo Nr.3D-78 Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus Karštai rūkytas kiaulienos kumpelis, LST 1919:2003	50	kg				
22	Kiaulienos saltiena	Aukščiausios rūšies.	50	kg				
23	Šaldyti broilerių ketvirčiai	Be kraujosrūvų, padaigų, kvapas ir spalva – būdingi višienai. Sveriamą	150	kg.				
24	Šaldytos broilerių šlaunelės	Be kraujosrūvų, padaigų, kvapas ir spalva – būdingi višienai. Sveriamą	200	kg.				
25	Vištienos krūtinėlės (didžioji)	Be kaulo ir odos (didžioji) Sveriamą	100	kg.				
26	Vištienos šlaunelių mėsa atvėsinta	Be kaulo ir odos. Sveriamą.	50	kg.				
27	Karštai rūkytos broilerių šlaunelės	Aukščiausios rūšies. Sveriamą	50	kg.				

28	Karštai rūkytos broilerių blauzdelės	Aukščiausios rūšies. Sveriama	50	kg.				
29	Karštai rūkyti viščiukų sparneliai	Aukščiausios rūšies. Sveriama	50	kg.				
30	Karštai rūkyti viščiukų ketvirčiai	Aukščiausios rūšies. Sveriama	300	kg.				
31	Karštai rūkyti vištienos kumpeliai	Aukščiausios rūšies. Sveriama	100	kg.				
Iš viso bendra pasiūlymo kaina:								
								13965,70

PARDAVĖJAS



PIRKĖJAS

Direktorė
Jovita Černeckienė

