

Pirkimo sutarties CPO348319 priedas Nr. 1 „TIEKĖJO pasiūlymas“

2. Mokamo maitinimo paslauga

Paslaugos pavadinimas	Preliminarus maitinamų asmenų skaičius per dieną, vnt.	Vidutinis maitinimo dienų skaičius per mokslo metus, vnt.
Mokamo maitinimo paslaugos	687	175

3. Patiekalų grupių kainos

Eil. Nr.	Patiekalų grupės	Kaina už mato vnt, Eur be PVM
1	Sriubos (mato vnt. – 100 g.):	
1.1	Visos sriubos – tirštoji dalis ne mažiau 30 proc. nuo patiekalo išeigos	0.06
1.2	Pieniškios sriubos – pieno kiekis ne mažiau kaip 60 proc. nuo patiekalo išeigos. Tirštoji dalis ne mažiau 30 proc.	0.05
1.3	Sultiniai	0.04
	Sriubų kainų vidurkis:	0.05
2	PAGRINDINIAI PATIEKALAI	
2.1	Kiaušinių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.1.1	Omletas – ne daugiau 7 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai,	0.29

	sėlenos) ir / arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	
2.2	Liesos žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.2.1	Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.39
2.2.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.35
2.2.3	Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.34
2.2.4	Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.30
2.3	Riebios žuvies patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.3.1	Grynos žuvies patiekalai – ne mažiau 90 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.40
2.3.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.36
2.3.3	Maltos žuvies patiekalai – ne mažiau 70 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.30
2.3.4	Maltos žuvies ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. žuvies nuo pusgaminio masės	0.30
2.4	Raudonos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.4.1	Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.50
2.4.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.30
2.4.3	Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.35
2.4.4	Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.35
2.5	Baltos mėsos patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.5.1	Grynos mėsos patiekalai – ne mažiau 90 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.48
2.5.2	Troškiniai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo patiekalo išeigos; kietosios dalies (kruopos, daržovės, bulvės) – ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos; likusi dalis skystoji masė ne daugiau 20 proc. nuo patiekalo išeigos	0.30
2.5.3	Maltos mėsos patiekalai – ne mažiau 70 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.40
2.5.4	Maltos mėsos ir daržovių patiekalai – ne mažiau 55 proc. mėsos nuo pusgaminio masės	0.35
2.6	Bulvių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.6.1	Virtų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 20 proc. nuo pusgaminio masės	0.29
2.6.2	Tarkuotų bulvių patiekalai su įdarais – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės	0.29
2.6.3	Kiti virtų ir / ar tarkuotų bulvių patiekalai	0.29
2.7	Pieno ir jo produktų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.7.1	Apkepai – ne daugiau 10 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.65
2.7.2	Virti varškėčiai – ne daugiau 28 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.58
2.7.3	Kepti varškėčiai, keksiukai – ne daugiau 20 proc. grūdinių kultūrų (manai, ryžiai, įvairūs miltai ir dribsniai, sėlenos) ir/arba bulvių krakmolo nuo pusgaminio masės	0.60
2.8	Kruopų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.8.1	Plovas su balta mėsa, kitų kruopų ir baltos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos	0.55
2.8.2	Plovas su raudona mėsa, kitų kruopų ir raudonos mėsos troškiniai – mėsos ne mažiau 25 proc. nuo patiekalo išeigos	0.55
2.8.3	Apkepai	0.60
2.8.4	Troškiniai	0.50
2.9	Miltiniai gaminiai (mato vnt. - 100 g.):	
2.9.1	Lietiniai – įdaras ne mažiau 30 proc. nuo pusgaminio masės	0.65
2.9.2	Įvairūs blynėliai / blynai ir pan.	0.65
2.9.3	Makaronų patiekalai	0.35
2.9.4	Pilno grūdo makaronų patiekalai	0.35
2.10	Ankštinių kultūrų patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.10.1	Ankštiniai patiekalai – ankštiniai sudaro ne mažiau 51 proc. nuo pusgaminio masės	0.40
2.11	Patiekalai, iš augalinės kilmės produktų / daržovių patiekalai (mato vnt. - 100 g.):	
2.11.1	Troškiniai	0.65
2.11.2	Kepsniai / kepiniai	0.60
	Pagrindinių patiekalų kainų vidurkis:	0.43
3	Garnyrai (mato vnt. - 100 g.):	

3.1	Kruopos	0.04
3.2	Bulvės	0.05
3.3	Makaronai	0.07
3.4	Salotos	0.05
3.5	Šviežios daržovės	0.06
3.6	Raugintos daržovės	0.07
3.7	Karštos daržovės	0.07
	Garnyrų kainų vidurkis:	0.06
4	Kita:	
4.1	Duona (mato vnt. - 100 g.)	0.01
4.2	Vaisiai (mato vnt. - 100 g.)	0.05
4.3	Grietinė (mato vnt. - 100 g.)	0.00
4.4	Kefyras (mato vnt. - 100 ml.)	0.00
4.5	Pienas (mato vnt. - 100 ml.)	0.00
4.6	Kompotas (mato vnt. - 100 ml.)	0.00
4.7	Sultys (mato vnt. - 100 ml.)	0.24
4.8	Sulčių gėrimai (mato vnt. - 100 ml.)	0.10
4.9	Nektarai (mato vnt. - 100 ml.)	0.05
4.10	Kakava – pieno kiekis ne mažiau 50 proc. nuo gėrimo išeigos (mato vnt. - 100 ml.)	0.00
4.11	Arbata (mato vnt. - 100 ml.)	0.00
4.12	Trintų uogų pagardai / padažai – ne mažiau 90 proc. uogų ir / ar vaisių nuo patiekalo išeigo (mato vnt. - 100 g.)	0.00
4.13	Padažai prie karštų patiekalų – miltų / krakmolo kiekis ne daugiau 5 proc. nuo patiekalo išeigos (mato vnt. - 100 g.)	0.00
4.14	Aliejus su žolelėmis ar pan. (mato vnt. - 100 g.):	0.00
	Grupės „kita“ kainų vidurkis:	0.03
	Mokamo maitinimo paslaugų kaina (Grupių vidurkių suma)* Preliminarus mokamo maitinamo asmenų skaičius per dieną Eur be PVM:	391.59
	PVM (21%):	82.23
	Mokamo maitinimo paslaugų kaina Eur su PVM:	473.82

PASTABA:

Žaliavos procentinis kiekis apskaičiuojamas nuo neto masės.

Tiekėjas įsipareigoja kartu su valgiaraščiu perkančiajai organizacijai pateikti patiekalų / produktų kainas pagal valgiaraščiuose numatytas patiekalų / produktų išeigas. Kaina apskaičiuojama pagal užfiksuotą 100 g. / ml. ir numatyto patiekti patiekalo išeigą. Pvz., fiksuota 100 g maltos mėsos gaminių kaina – Y; pagal valgiaraštį numatoma maltinio išeiga 120 g, tai kaina apskaičiuojama – 120 g x Y/ 100 g.