



**Bendrai finansuoja
Europos Sąjunga**

Ūkininkas Stasys Eitutis, asmens kodas 36607080450 ,ūkio identifikavimo kodas 1358881 ,gyvenantis : Aukštagirės g. 6, Požerės k., LT-75421 Šilalės r.,telefonas (8 698) 29498 el. paštas eitutis.stasys@gmail.com

**VIETOS PROJEKTAS „VIETINĖS ŽUVIES PRODUKCIJOS AUGINIMO IR PERDIRBIMO PLĖTRA“
NR. 31SI1-24-01-K-003-PR001**

2025 m. balandžio __ d. Nr. 31SI1-24-01-K-003-PR001
Vilnius

Nacionalinė mokėjimo agentūra prie Žemės ūkio ministerijos atstovaujama Kaimo plėtros, žuvininkystės programų ir nacionalinės paramos departamento Antrojo paramos administravimo skyriaus vedėjos Jurgitos Mikelevičiūtės, veikiančios pagal Agentūros direktoriaus 2011 m. birželio 9 d. įsakymą Nr. BR1-659 „Dėl sutarčių pasirašymo“ (Agentūros direktoriaus 2024 m. kovo 13 d. įsakymo Nr. BR1-76 redakcija), ir Stasys Eitutis (toliau – paramos gavėjas) (toliau kartu – Šalys), sudarė projekto Nr. 31SI1-24-01-K-003-PR001 „Vietinės žuvies produkcijos auginimo ir perdirbimo plėtra“ sutartį .

Projekto aprašymas

Projekto santrauka	Projektas orientuotas į vietinės žuvies produkcijos perdirbimą, užtikrinant maisto saugumą krizės metu. Inovacijos, kaip „AquaShield“, mažina aplinkos poveikį, didina produkcijos vertę ir skatina skaitmenizaciją. Tai prisideda prie tvarumo, švietimo ir ekonominio stabilumo bei paslaugų prieinamumo visiems.
Projektu sprendžiamos problemos	Esant tiekimo grandinių sutrikimams , pavyzdžiui, karo ar kitų krizinių situacijų metu, vietinė produkcija gali tapti gyvybiškai svarbia. Žuvies produkcijos auginimas ir perdirbimas vietoje ne tik sumažins priklausomybę nuo importo, bet ir prisidės prie šalies savarankiškumo maisto srityje užtikrinimo. Tokiu būdu ūkininkų veikla tampa svarbia dalimi nacionalinio saugumo strategijoje, užtikrinant, kad krizės atveju būtų galima greitai reaguoti ir patenkinti maisto poreikius.

	Ekologinis tvarumas ir mažesnis poveikis aplinkai: inovatyvios technologijos, kaip „AquaShield“, padeda ne tik optimizuoti perdirbimo ir transportavimo procesus, bet ir sumažinti ekologinį pėdsaką. Maisto švaistymo mažinimas per efektyvų planavimą ir atsekamumą: atsekamumo sistemos diegimas leis ne tik stebėti produktų kilmę, bet ir tiksliai prognozuoti gamybos ir pardavimų apimtis, tokiu būdu sumažinant perteklinę gamybą ir maisto švaistymą. Produkto vertės didinimas per kokybę ir skaidrumą: inovacijos, susijusios su kokybės užtikrinimu ir atsekamumu, leis ūkininkui padidinti savo produkcijos vertę. Kokybiška ir atsekama produkcija, pateikiama skaitmeninėse platformose, gali pritraukti platesnę rinką, ypač tarptautiniu mastu, kur vartotojai dažnai vertina ekologišką, kokybišką ir tvarią produkciją. Elektroninės komercijos plėtra ir rinkodaros strategija: skaitmenizacija suteikia galimybę mažoms įmonėms pasiekti platesnę auditoriją be didelių investicijų į tradicinę rinkodarą. Socialinė atsakomybė ir edukacija: visuomenės švietimas ir informuotumas apie tvarią maisto gamybą ir vartojimą yra esminis faktorius, keičiant vartotojų elgesį ir sprendžiant maisto švaistymo problemą. Ūkininko Stasio Eitučio pastangos supažindinti visuomenę su Afrikinio šamo auginimo ir perdirbimo procesu prisidės prie didesnio visuomenės supratimo apie vietinę produkciją, jos kokybę bei svarbą. Projekto įgyvendinimo metu planuojama investuoti į 30 kW galios saulės elektrinę, kuri leistų sumažinti priklausomybę nuo išorinių energijos šaltinių bei tuo pačiu mažinti ūkio elektros sąnaudas, kas labai aktualu vykdant perdirbimo veiklą. Skaitmenizacija suteikia galimybę mažoms įmonėms pasiekti platesnę auditoriją be didelių investicijų į tradicinę rinkodarą, todėl projekto įgyvendinimo metu bus kuriama elektroninė parduotuvė, kuri leistų padidinti gaminamos produkcijos pardavimus, suteiktų galimybę visuomenei stebėti produktų kilmę, padėtų tiksliai prognozuoti gamybos ir pardavimų apimtis, tokiu būdu mažinant perteklinę gamybą ir maisto švaistymą. Projekte planuojama investuoti į technologinių sistemų diegimą, t. y. autoklavavimo / dėžučių uždarymo sistemą, vandens valymo sistemą, žuvies transportavimo sistemą, temperatūrinio režimo palaikymo sistemą, kas padėtų pagerinti žuvies perdirbimo proceso efektyvumą, maisto saugą, optimizuoti išteklių naudojimą bei sumažinti ekologinį poveikį. Projektas remiasi inovatyviomis technologijomis, tokiomis kaip „AquaShield“, kurios optimizuoja išteklių naudojimą, mažina energijos ir vandens sąnaudas bei
--	--

	aplinkos taršą. Tai prisideda prie darnaus vystymosi, nes skatina atsakingą gamybą ir vartojimą. Skatinant vietinę žuvies produkciją, sumažinama priklausomybė nuo importo, taip pat sumažinamas transportavimo poveikis aplinkai. Tai ne tik užtikrina maisto saugumą, bet ir padeda išvengti didelės žalos, susijusios su globaliomis tiekimo grandinėmis.
Projekto tikslas (skelbiama viešai interneto svetainėje)	Projekto tikslas – sukurti tvarią vietinės žuvies perdirbimo sistemą, mažinančią priklausomybę nuo importuojamos produkcijos, užtikrinančią maisto saugumą ir prisidedančią prie ekonominio bei socialinio tvarumo. Projektas orientuotas į vietinės žuvies produkcijos perdirbimą.

Projekto stebėsenos rodikliai

Stebėsenos rodiklio pavadinimas	Stebėsenos rodiklio kodas	Matavimo vienetas	Siektina reikšmė
Projekto stebėsenos rodikliai			
Sukurtos darbo vietos (asmenų skaičius)	CR06	vnt.	1
Inovacijos, kurioms sudarytos sąlygos (naujų produktų, paslaugų, procesų, verslo modelių ar metodų skaičius)	CR14	vnt.	1
Subjektai, kurie gauna naudos iš skatinimo ir informavimo veiklos (subjektų skaičius)	CR16	vnt.	1
Subjektai, didinantys išteklių naudojimo efektyvumą gamybos ir (arba) perdirbime (subjektų skaičius)	CR17	vnt.	1

Projekto išlaidos		
1	2	10
1.	Saulės elektrinių įrengimo arba įsigijimo išlaidos	
1.1	Saulės elektrinė, kurios galia 30 kW	Saulės elektrinė, kurios galia yra 30 kW, gali generuoti reikšmingą energijos kiekį, kuris būtų naudingas žuvies perdirbimo ir produkcijos perlaikymo cikluose. Energija iš saulės padeda sumažinti priklausomybę nuo išorinių energijos šaltinių, tuo pačiu mažinant elektros sąnaudas ir ekologinį pėdsaką. Tokia sistema ypač naudinga, kai reikia nuolat palaikyti pastovų elektros tiekimą.

2.	Veiklos skaitmeninimui skirta įranga / įrenginiai	
2.1	Elektroninė parduotuvė, apimanti prekių katalogą, prekių krepšelį, apmokėjimo sistemą, vartotojų paskyrų valdymą.	Elektroninė parduotuvė svarbus elementas rišantis perdirbtos žuvies realizacijos procesą, derinant ją su edukacijos paslauga.
3.	N (įskaitant N1 klasės transporto priemones, kurios priskiriamos ir prie G kategorijos) ir (arba) O kategorijos transporto priemones (ne daugiau kaip 2 vienetų, iš kurių tik 1 (viena) transporto priemonė gali būti N kategorijos) ir išlaidos, susijusios su transporto priemonių pritaikymu žuvininkystės reikmėms	
3.1	N1 kategorijos automobilis, kurio bendroji masė 3,5 t.	N1 klasės automobilis yra neatsiejama perdirbimo verslo dalis, reikalinga žaliavų bei produkcijos pervežimui. Transporto priemonė prisidės prie numatomų diegti inovacijų veiksmingumo ir optimizavimo.
3.2	Priekaba, bendroji masė ne mažiau 750 kg	Su priekaba bus pervežamos įsigytinos žuvies pervežimo talpos. Priekabos įsigijimas prisidės prie numatomų diegti inovacijų veiksmingumo optimizavimo.
4.	Nauja įranga, įrenginiai, technika	

	(išskyrus transporto priemones, nurodytas Aprašo 9.4.1.2 papunktyje), mechanizmai (įsigijimas ir įrengimas)	
4.1	Vandens valymo sistema (nugeležinimo ir mangano valymo įranga, kurios nominalus našumas 1,4 m ³ /h, kompresorius, kurio oro kiekis 110 l/min, solenoidiniai vožtuvai, pramoniniai nuorintojai)	Įdiegus vandens kokybės gerinimo ir taupymo technologijas žuvies perdirbimo procesuose, t. y. kokybiško vandens naudojimas, leidžia sumažinti vandens naudojimą be efektyvumo praradimo. Vandens kokybės valdymas ir inovatyvūs sprendimai gali labai pagerinti žuvies perdirbimo proceso efektyvumą, maisto saugą, bei sumažinti ekologinį poveikį. Tinkamai suvaldyta vandens kokybė užtikrina, kad galutinis produktas atitiktų aukštus kokybės standartus, o perdirbimo įmonės galėtų efektyviai veikti.
4.2	Temperatūrinio režimo palaikymo sistema žuvies perdirbimo patalpoje (2 vnt. oro kondicionierių, šald. / šild. 10,55/11,15 kW)	Žuvies perdirbime privalomas konkretus temperatūros palaikymas, be kurio galimas žuvies produktų sugedimas ar netinkamas apdirbimas.
4.3	Autoklavavimo / dėžučių uždarymo sistema (autoklavas ne mažiau 380 V ir metalinių dėžučių uždarymo įrenginys)	Efektyviai veikiantys autoklavavimo ir dėžučių uždarymo procesai gali užtikrinti, kad žuvies produktai būtų saugūs, prieinami ir kokybiški net ir krizės ar karo atvejais, taip padedant užtikrinti maisto saugumą ir visuomenės gerovę.
4.4	Žuvų pervežimo talpos su priedais, kurių tūris ne mažesnis kaip 1 340 l.	Modernios žuvų pervežimo talpos yra svarbi grandis žuvininkystės ir žuvies perdirbimo industrijoje. Jos užtikrina ne tik efektyvų žuvų transportavimą, bet ir žuvų gerovės palaikymą, kuris daro tiesioginę įtaką galutinei produkto kokybei. Šiuolaikinės technologijos leidžia sukurti talpas, kurios padeda sumažinti stresą, sužalojimus ir kitus neigiamus veiksnius, kurie gali paveikti žuvų būklę. Moderniose talpose naudojamos specialios deguonies

		prisotinimo technologijos, kurios užtikrina, kad vanduo būtų nuolat aprūpintas optimaliais deguonies kiekiais. Talpose bus įdiegta automatizuota vandens cirkuliacijos sistema, kuri neleidžia vandeniui stovėti ir užtikrina nuolatinį deguonies paskirstymą visoje talpoje. Tinkamai cirkuliuojantis vanduo leidžia užtikrinti, kad visos žuvys, nepriklausomai nuo jų padėties talpoje, gautų pakankamai deguonies. Tai sumažina žuvų mirtingumą ir pagerina jų bendrą būklę po transportavimo.
Bendra tiesioginių projekto veiklų tinkamų finansuoti išlaidų suma, eurai:		100 652,51