

Atviro konkurso sąlygų 1 priedas

Atviro konkurso sąlygų 1 priedas



UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „VIRŽIS“

Įmonės kodas 159750366

Tel. (8~698) 31883

Neveronių k., Kauno r. sav.

PVM mokėtojo kodas LT597503610

Faksas (8~346) 50081

El.paštas: virzis5@gmail.com

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos
(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS

DĖL SULČIŲ PIRKIMO

2022.07.08

(Data)

Neveronys

(Sudarymo vieta)

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB “Viržis”
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Neveronių k., Neveronių sen., Kauno r. sav.
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	159750366, PVM mokėtojo kodas LT597503610
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	A.s. Nr.: LT077230000002467182 UAB Bankas Medicinos bankas
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Viktoras Visockas
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Jurgita Žilionienė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Viktoras Visockas
Telefono numeris	(8~655) 05523
Fakso numeris	
El. pašto adresas	virzis5@gmail.com

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

- 1) atviro konkurso skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

Eil.	Subtiekėjo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)
------	--

Nr.	

*Pastaba: pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėją (-us)

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Pirki mo dalies Nr.	Produkto pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Siūlomo produkto pavadinimas, / gamintojas
1.	Apelsinų sultys	49 813	1	0,65	32378,45	39177,92	Apelsinų sultys 1l Fontana. NEW SEVEGEP LTD
2.	Multivitaminų sultys	41 513	1	0,64	26568,32	32147,67	Tropinių vaisių sultys 1l Fontana. NEW SEVEGEP LTD

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Pirki mo dalies Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Apelsinų sultys	Apelsinų sultys
1.1.	<u>Apelsinų sultys</u> turi atitikti LR ŽŪM 2013 m. spalio 21d. įsakymas Nr. 3D-712 „Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas“ su visais galiojančiais pakeitimais; 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463); LR SAM 2021 m. birželio 29 d. įsakymas Nr. V-1505 „Dėl Lietuvos higienos normos HN	<u>Apelsinų sultys</u> atitinka LR ŽŪM 2013 m. spalio 21d. įsakymas Nr. 3D-712 „Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas“ su visais galiojančiais pakeitimais; 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463); LR SAM 2021

<p>24:2021 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. birželio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 545/2013, nuostatų, sultims gaminti skirti aromatai siekiant išlaikyti ar stabilizuoti jų kokybę gaunami naudojant reikiamus fizinius vaisių perdirbimo būdus (spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą). 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų; 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų; 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; 2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas; LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2022 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“; LR SAM 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“; LR SAM 2013 m. balandžio 22 d. įsakymas Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo; 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų nurodytų kiekių.</p>	<p>m. birželio 29 d. įsakymas Nr. V-1505 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2021 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. birželio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 545/2013, nuostatų, sultims gaminti skirti aromatai siekiant išlaikyti ar stabilizuoti jų kokybę gaunami naudojant reikiamus fizinius vaisių perdirbimo būdus (spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą). 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų; 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų; 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; 2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas; LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2022 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“; LR SAM 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“; LR SAM 2013 m. balandžio 22 d. įsakymas Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo; 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų</p>
---	--

		likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų nurodytų kiekių.
1.2.	Apelsinų sultys pagamintos iš koncentruotų apelsinų sulčių, pasterizuotos. Aromatas, vaisių minkštymas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios vaisių rūšies, gali būti gražinami į vaisių sultis iš koncentrato.	Apelsinų sultys pagamintos iš koncentruotų apelsinų sulčių, pasterizuotos. Aromatas, vaisių minkštymas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios vaisių rūšies, gali būti gražinami į vaisių sultis iš koncentrato.
1.3.	Sudedamosiose dalyse gali būti: geriamasis vanduo, koncentruotos apelsinų sultys, apelsinų minkštymas. Sudedamosiose dalyse negali būti pridėtinio cukraus , saldiklių ir dažiklių.	Sudedamosiose dalyse : 100% apelsinų sultys pagamintos iš apelsinų sulčių koncentrato. Sudedamosiose dalyse nėra pridėtinio cukraus , saldiklių ir dažiklių.
1.4.	Spalva, skonis ir kvapas – natūralus, būdingas apelsinams. Neturi turėti pašalinio skonio ir kvapo.	Spalva, skonis ir kvapas – natūralus, būdingas apelsinams. Neturi pašalinio skonio ir kvapo.
1.5.	Apelsinų sultys turi būti išfasuotos į 1 litro talpos tetrapakus.	Apelsinų sultys išfasuotos į 1 litro talpos tetrapakus.
1.6.	Pakavimo reikalavimai. Sulčių pakeliai turi būti sandariai uždaryti. Pakuotės medžiaga ir pakuotės sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sultys pakuojamos taip, kad būtų užtikrinta kokybė ir maisto sauga gabenimo ir laikymo metu. Vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais; 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais; 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu; Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.	Pakavimo reikalavimai. Sulčių pakeliai sandariai uždaryti. Pakuotės medžiaga ir pakuotės sandarinimo priemonės atitinka privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sultys pakuojamos taip, kad būtų užtikrinta kokybė ir maisto sauga gabenimo ir laikymo metu. Vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais; 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais; 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu; Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.
1.7.	Maisto produktų ženklavimas privalo atitikti visoje Europos Sąjungoje taikomas maisto produktų ženklavimo taisykles, kurios turi	Maisto produktų ženklavimas atitinka visoje Europos Sąjungoje taikomas maisto produktų ženklavimo taisykles, kurios

	užtikrinti, kad būtų pateikta visapusiška informacija apie perkamus produktus. Kartu su teisiškai privaloma informacija gamintojai ar kiti už maisto ženklavinimą atsakingi subjektai savo nuožiūra gali pateikti papildomą informaciją, jeigu ji yra teisinga ir neklaidina vartotojo.	užtikrina, kad būtų pateikta visapusiška informacija apie perkamus produktus. Kartu su teisiškai privaloma informacija gamintojai ar kiti už maisto ženklavinimą atsakingi subjektai savo nuožiūra gali pateikti papildomą informaciją, jeigu ji yra teisinga ir neklaidina vartotojo.
1.8.	Ženklavimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais;	Ženklavimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais;
1.9.	Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.	Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.
1.10.	Produkcija turi būti pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Produkcija pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
1.11.	Apelsinų sultys turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Apelsinų sultys tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
1.12.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateikia gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.13.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiektėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiektėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
1.14.	Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.	Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.
2.	Multivitaminų sultys	Tropinių vaisių sultys
2.1.	Multivitaminų sultys turi atitikti LR ŽŪM 2013 m. spalio 21d. įsakymas Nr. 3D-712 „Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas“ su visais galiojančiais pakeitimais; 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. <i>specialusis leidimas</i> , 15 skyrius, 6 tomas, p. 463); LR SAM 2021 m. birželio 29 d. įsakymas Nr. V-1505 „Dėl Lietuvos higienos normos HN	Tropinių vaisių sultys atitinka LR ŽŪM 2013 m. spalio 21d. įsakymas Nr. 3D-712 „Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas“ su visais galiojančiais pakeitimais; 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m.

<p>24:2021 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. birželio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 545/2013, nuostatų, sultims gaminti skirti aromatai siekiant išlaikyti ar stabilizuoti jų kokybę gaunami naudojant reikiamus fizinius vaisių perdirbimo būdus (spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą). 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų; 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų; 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; 2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas; LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2022 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“; LR SAM 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“; LR SAM 2013 m. balandžio 22 d. įsakymas Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo; 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų nurodytų kiekių.</p>	<p><i>specialusis leidimas</i>, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463); LR SAM 2021 m. birželio 29 d. įsakymas Nr. V-1505 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2021 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. birželio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 545/2013, nuostatų, sultims gaminti skirti aromatai siekiant išlaikyti ar stabilizuoti jų kokybę gaunami naudojant reikiamus fizinius vaisių perdirbimo būdus (spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą). 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų; 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų; 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų; 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; 2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas; LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2022 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“; LR SAM 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“; LR SAM 2013 m. balandžio 22 d. įsakymas Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo; 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente</p>
---	--

		(EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų nurodytų kiekių.
2.2.	Įvairių vaisių sultys „Multivitaminų“ pagamintos iš koncentruotų sulčių, koncentruotų tyrių, pasterizuotos. Aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios vaisių rūšies, gali būti gražinami į vaisių sultis iš koncentrato.	Įvairių vaisių sultys „Tropinių vaisių“ pagamintos iš koncentruotų sulčių, koncentruotų tyrių, pasterizuotos. Aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios vaisių rūšies, gali būti gražinami į vaisių sultis iš koncentrato.
2.3.	Sudedamosiose dalyse gali būti: įvairių vaisių sultys iš koncentrato (obuolių sultys, apelsinų sultys, mandarinų sultys, ananasų sultys, citrinų sultys, kriaušių sultys, persikų sultys, pasiflorų vaisių sultys ir kt. vaisių sultys), koncentruotos tyrės (bananų, obuolių, persikų, mangų, abrikosų ar kt. vaisių tyrės). Gali būti vitaminų mišinys. Sudedamosiose dalyse negali būti pridėtinio cukraus , saldiklių ir dažiklių.	Sudedamosiose dalyse: vanduo, apelsinų sulčių, ananasų sulčių, persikų tyrės, abrikosų, mangų tyrės, citrinų sulčių. Sudedamosiose dalyse nėra pridėtinio cukraus , saldiklių ir dažiklių.
2.4.	Spalva, skonis ir kvapas – natūralus, būdingas panaudotiems vaisiams. Neturi turėti pašalinio skonio ir kvapo.	Spalva, skonis ir kvapas – natūralus, būdingas panaudotiems vaisiams. Neturi turėti pašalinio skonio ir kvapo.
2.5.	Multivitaminų sultys turi būti išfasuotos į 1 litro talpos tetrapakus.	Tropinių vaisių sultys išfasuotos į 1 litro talpos tetrapakus.
2.6.	Pakavimo reikalavimai. Sulčių pakeliai turi būti sandariai uždaryti. Pakuotės medžiaga ir pakuotės sandarinimo priemonės turi atitikti privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sultys pakuojamos taip, kad būtų užtikrinta kokybė ir maisto sauga gabenimo ir laikymo metu. Vidinė ir išorinė pakuotė turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais; 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais; 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu; Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.	Pakavimo reikalavimai. Sulčių pakeliai sandariai uždaryti. Pakuotės medžiaga ir pakuotės sandarinimo priemonės atitinka privalomuosius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sultys pakuojamos taip, kad būtų užtikrinta kokybė ir maisto sauga gabenimo ir laikymo metu. Vidinė ir išorinė pakuotė atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį Direktyvas 80/950/EEB ir 89/109/EEB, su visais pakeitimais; 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos, su visais pakeitimais; 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu; Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos

		apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais.
2.7.	Maisto produktų ženklavimas privalo atitikti visoje Europos Sąjungoje taikomas maisto produktų ženklavimo taisykles, kurios turi užtikrinti, kad būtų pateikta visapusiška informacija apie perkamus produktus. Kartu su teisiškai privaloma informacija gamintojai ar kiti už maisto ženklavimą atsakingi subjektai savo nuožiūra gali pateikti papildomą informaciją, jeigu ji yra teisinga ir neklaidina vartotojo.	Maisto produktų ženklavimas atitinka visoje Europos Sąjungoje taikomas maisto produktų ženklavimo taisykles, kurios turi užtikrinti, kad būtų pateikta visapusiška informacija apie perkamus produktus. Kartu su teisiškai privaloma informacija gamintojai ar kiti už maisto ženklavimą atsakingi subjektai savo nuožiūra gali pateikti papildomą informaciją, jeigu ji yra teisinga ir neklaidina vartotojo.
2.8.	Ženklavimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais;	Ženklavimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais;
2.9.	Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.	Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.
2.10.	Produkcija turi būti pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Produkcija pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
2.11.	Multivitaminų sultys turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Tropinių vaisių sultys tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
2.12.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
2.13.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiektėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiektėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
2.14.	Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.	Viešojo pirkimo komisijai pareikalavus tiekėjas privalo, Komisijos nurodytu terminu, pateikti siūlomų priekių pavyzdžius.
3.	<u>Multivitaminų sultys 0,2l</u>	<u>Įvairių vaisių sultys 0,2l</u>

**Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė specifikacija“) jų eilės tvarka, būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas. Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.*

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1	Igaliojimas	1	Igaliojimas
2	Pasiūlymo laidavimo draudimo raštas, pavedimo kopija	6	Pasiūlymo laidavimo draudimo raštas, pavedimo kopija
3	Atitikties deklaracija	12	Atitikties deklaracija

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiektėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali)*: Įgaliojimas, atitikties deklaracijos

SVARBU: Viešųjų pirkimų tarnyba yra išaiškinusi (žr. <http://vpt.lrv.lt/lt/naujienos/priminimas-del-konfidencialumo-viesuosiuose-pirkimuose>), kad visas tiekėjo pasiūlymas negali būti laikomas konfidencialia informacija. Konfidencialia informacija taip pat nelaikoma prekių kaina, įkainiai (prekės vieneto kaina), pateikti tiekėjų pašalinimo pagrindų nebuvimą patvirtinantys dokumentai, informacija apie pasitelktus ūkio subjektus, kurių pajėgumais remiasi tiekėjas, subtiektėjai, tiekėjo siūlomos prekės pavadinimas (modelis, gamintojas) ir techninės specifikacijos (charakteristikos), ypač tais atvejais, kuomet siūlomas pirkimo objektas yra masinės gamybos arba jo savybės yra visuotinai žinomi. Konfidencialia negalima laikyti informacijos apie rinkoje egzistuojančias prekes bei jų savybes, ypač jei tokia informacija teisėtomis priemonėmis prieinama (arba gali būti prieinama) kiekvienam fiziniam ar juridiniam asmeniui įvairiais informacijos kanalais (pavyzdžiui, analogišką informaciją apie pasiūlyme nurodytas prekes galima rasti tiekėjo arba gamintojo interneto tinklalapyje). Vien tai, kad tiekėjas konkrečiame pirkime siūlo jau egzistuojantį produktą, nesudaro pagrindo to produkto pavadinimo laikyti tiekėjo komercine paslaptimi. Prekės pavadinimas (modelis, gamintojas) ir techninės specifikacijos (charakteristikos) gali būti konfidenciali informacija tik tiekėjui tai pagrindus. Tiekėjas dalyvaujantis viešajame pirkime gali nurodyti, kuri informacija pasiūlyme yra laikytina konfidencialia, tačiau konfidenciali informacija turi būti motyvuotai pagrįsta, kad perkančioji organizacija galėtų įvertinti ir nustatyti pateiktos konfidencialios informacijos pagrįstą būtinumą informaciją laikyti konfidencialia ir jos neatskleisti tretiesiems asmenims.

Viešųjų pirkimų vadybininkė

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens
pareigų pavadinimas)



(Parašas)

Jurgita Žilionienė

(Vardas ir pavardė)