

Sanitex

UAB "SANITEX" Raudondvario pl.131, Kaunas, jm.kodas 110443493, PVM kodas LT104434917, Registro tvarkytojas: VĮ Registrų centras

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė
Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMO

2016.01.22
Kaunas

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/</i>	UAB "Sanitex"
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/</i>	Raudondvario pl131, LT-47501 Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Živilė Šukaitienė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Andrius Joneikis
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Non Retail veiklos vadovė Rūta Varanavičė
Telefono numeris	8-37 401566
Fakso numeris	8-37 401110
El. pašto adresas	konkursai@sanitex.eu

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

- 1) atviro konkurso skelbime, išspausdintame *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*, „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“ bei paskelbtame *Centrinėje viešųjų pirkimų informacinėje sistemoje*;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

2 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

I pirkimo dalis. Jautienos maistinių kaulų rinkinys sriubai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
1.	Jautienos maistinių kaulų rinkinys sriubai "Krekenavos agrofirma"	20500	kg	0,79	0,96	16.195,00	19.680,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

II pirkimo dalis. Jautienos kotletinė (90/10) vakuume

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
2.	Jautienos kotletinė (90/10) vakuume. "Krekenavos agrofirma"	26200	kg	3,34	4,04	87.508,00	105.848,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

III pirkimo dalis. Rūkyta dešra a/r

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
3.	Rūkyta dešra a/r. "Stragutės mėsa"	10000	kg	2,47	2,99	24.700,00	29.900,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

IV pirkimo dalis. Virta dešra

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
4.	Virta dešra. "Krekenavos agrofirma"	20000	kg	1,45	1,75	29.000,00	35.000,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

V pirkimo dalis. Parūkytos sardelės

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
5.	Parūkytos sardelės.	10000	kg	2,85	3,45	28.500,00	34.500,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

VI pirkimo dalis. Virtos pieniškos dešrelės

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR (be PVM)	Bendra preliminarinė kaina EUR (su PVM)
6.	Virtos pieniškos dešrelės. "Krekenavos agrofirma"	30000	kg	1,72	2,08	51.600,00	62.400,00

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės gamintoją.

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus specialiuosius reikalavimus ir jų savybės tokios:

Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamoms

3 lentelė

Eil. Nr.	Reikalaujamos charakteristikos	Siūlomos charakteristikos
1.	1. Jautienos maistiniai kaulai sriubos rinkiniui turi būti gauti iš sveikų, skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų, jaunų (ne vyresnių nei 30 mėn.), nekastruotų buliukų. Pagal LST 1374:2004 1.1. Maistinių kaulų sriubos rinkinys turi būti susidedantis iš jautienos krūtinkaulio, dubens kaulų, mentinkaulio kremzlės, šonkaulinės kremzlės, uodegos slankstelių kaklo, juosmens, kryžmens slankstelių su keterinėmis ir skersinėmis ataugomis. 1.1.1. Maistinių kaulų sriubos rinkinys turi būti švarus (be suteršimų), neapdžiūvē, neapglitęs, nelipnus, be pašalinio kvapo, kaulai nesulūžę (be kaulų pjuvenų ir atplaišų), kaulų spalva šviesiai gelsva arba rausva, raumeninis audinys šviesiai arba tamsiai rausvas. Minkštųjų audinių likutinis kiekis ne mažesnis kaip 14%. Supjaustyti 8-10 cm ilgio dalimis. Galiojimas ne trumpesnis kaip 5 paros. 1.1.2. Rinkinyje neturi būti naudojami stuburo, kaukolės kaulai. Stuburo smegenys ir smegenų kietasis dangalas bei jų riebalinis audinys turi būti pilnai pašalinti. 1.2. Pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę intrsukciją atitinkančią (EB) Nr. 1249/2008, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, HN:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 39454/87 nustatytus reikalavimus. 1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 1.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.	1. jautienos maistiniai kaulai sriubos rinkiniui gauti iš sveikų, skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų, jaunų (ne vyresnių nei 30 mėn.), nekastruotų buliukų. Pagal LST 1374:2004 1.1. Maistinių kaulų sriubos rinkinys susidedantis iš jautienos krūtinkaulio, dubens kaulų, mentinkaulio kremzlės, šonkaulinės kremzlės, uodegos slankstelių kaklo, juosmens, kryžmens slankstelių su keterinėmis ir skersinėmis ataugomis. 1.1.1. Maistinių kaulų sriubos rinkinys varus (be suteršimų), neapdžiūvē, neapglitęs, nelipnus, be pašalinio kvapo, kaulai nesulūžę (be kaulų pjuvenų ir atplaišų), kaulų spalva šviesiai gelsva arba rausva, raumeninis audinys šviesiai arba tamsiai rausvas. Minkštųjų audinių likutinis kiekis ne mažesnis kaip 14%. Supjaustyti 8-10 cm ilgio dalimis. Galiojimas ne trumpesnis kaip 5 paros. 1.1.2. Rinkinyje naudojami stuburo, kaukolės kaulai. Stuburo smegenys ir smegenų kietasis dangalas bei jų riebalinis audinys pilnai pašalinti. 1.2. Pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę intrsukciją atitinkančią (EB) Nr. 1249/2008, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, HN:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 39454/87 nustatytus reikalavimus. 1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 1.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

1.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 1.5. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus. 1.6. Jautienos maistinių kaulų rinkinys sriubai turi būti pristatomas pagal poreikį darbo ir šventinėmis dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 1.7. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.8. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	1.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 1.5. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus. 1.6. Jautienos maistinių kaulų rinkinys sriubai pristatomas pagal poreikį darbo ir šventinėmis dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 1.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.8. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2. Jautienos kotletinė (90/10) vakuume turi būti iš skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų suskirtytų į kategorijas pagal LST 1374:2004 jaunų (ne vyresnių nei 30 mėn.), nekastruotų buliukų (A kategorijos) skerdenos. 2.1. Smulkinta (sumalta) jautienos kotletinė mėsa turi būti pagaminta iš liesos kotletinės (90/10) mėsos, turinčios ne daugiau kaip 10 proc. riebalų, atšaldytos (atšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 2 C).	2. Jautienos kotletinė (90/10) vakuume iš skerstinių mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų suskirtytų į kategorijas pagal LST 1374:2004 jaunų (ne vyresnių nei 30 mėn.), nekastruotų buliukų (A kategorijos) skerdenos. 2.1. Smulkinta (sumalta) jautienos kotletinė mėsa turi būti pagaminta iš liesos kotletinės (90/10) mėsos, turinčios ne daugiau kaip 10 proc. riebalų, atšaldytos (atšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 2 C).

2.

2.1.1. Smulkinta (sumalta) jautiena turi būti švari, švie-ia (ne pilkšva, ne lipni, be nemalonaus kvapo) nevandeninga, be duskos, be auglių, sumušimų, kraujosruvų, kraujo krešulių, be kremzlių, be pašalinių kvapų ir priedų. Turi būti nupjaunami antspaudai, išpjaustomos kremzlės, sausgyslės, jungiamojo audinio plėvelės, smulkūs kauliukai bei pašalinti didieji kraujo indai. Žaliava turi būti smulkinta per mėsmalės sietelį, kurio diametras nuo 6 iki 10 mm. Produktas suformuotas tolygiomis porcijomis, kurių paviršiuje matytis maltos mėsos bangelės.

2.2. Jautienos kotletinė mėsa turi būti fgaminama vadovaujantis 2014 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m balandžio 29 d. Europos Parlamento ir tarybos reglamento (EB) NR. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2066 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. B1-61 patvirtintų šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos ruošinių tvarkymo mėsinėse taisyklių, Liretuvos higienos norma HN15:2005 "maisto higiena" ir kitų teisės aktų reilavimais.

2.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

2.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, VMVT direktoriaus 2016 m rugsėjo 25 d. įsakymą Nr. B1-535 šenklinimo reikalavimus.

2.5. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.

2.6. Smuklinta (sumalta) jautienos kotletinė mėsa turi būti pristatoma pagal poreikį darbo ir šventinėmis dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

2.1.1. Smulkinta (sumalta) jautiena turi būti švari, švie-ia (ne pilkšva, ne lipni, be nemalonaus kvapo) nevandeninga, be duskos, be auglių, sumušimų, kraujosruvų, kraujo krešulių, be kremzlių, be pašalinių kvapų ir priedų. Turi būti nupjaunami antspaudai, išpjaustomos kremzlės, sausgyslės, jungiamojo audinio plėvelės, smulkūs kauliukai bei pašalinti didieji kraujo indai. Žaliava turi būti smulkinta per mėsmalės sietelį, kurio diametras nuo 6 iki 10 mm. Produktas suformuotas tolygiomis porcijomis, kurių paviršiuje matytis maltos mėsos bangelės.

2.2. Jautienos kotletinė mėsa gaminama vadovaujantis 2014 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m balandžio 29 d. Europos Parlamento ir tarybos reglamento (EB) NR. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2066 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. B1-61 patvirtintų šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos ruošinių tvarkymo mėsinėse taisyklių, Liretuvos higienos norma HN15:2005 "maisto higiena" ir kitų teisės aktų reilavimais.

2.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

2.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, VMVT direktoriaus 2016 m rugsėjo 25 d. įsakymą Nr. B1-535 šenklinimo reikalavimus.

2.5. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.

2.6. Smuklinta (sumalta) jautienos kotletinė mėsa pristatoma pagal poreikį darbo ir šventinėmis dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

2.7. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	2.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3. Rūkyta aukščiausios rūšies (a/r) dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919/1K (2006) standartą. 3.1. Rūkytų (karštai rūkytos (k/r)) deštų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kalogeno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio - ne daugiau 52 % , rebalų kiekis - 29 %, druskos kiekis ne daugiau kaip 2,5 %. 3.1.1. Neturi būti naudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų (sojos baltymų, miltų, skaidulinių medžiagų), maisto užpildų, modifikuotų augalų bei organizmų priedų, ne daugiau kaip 3 proc. baltyminio pieno ir kiaušinių produktų, mechaniškai atskirtos mėsos, krakmolo, be E621 skonio ir kvapo stipriklių, be sintetinių priedų. Ne turi būti negyvūninės kilmės sudedamųjų dalių. 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę intrsukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/20048, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1881/2006, HN:54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 39454/87 nustatytus reikalavimus.	3. Rūkyta aukščiausios rūšies (a/r) dešra pagaminta pagal LST 1919/1K (2006) standartą. 3.1. Rūkytų (karštai rūkytos (k/r)) deštų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kalogeno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio - ne daugiau 52 % , rebalų kiekis - 29 %, druskos kiekis ne daugiau kaip 2,5 %. 3.1.1. Nenaudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų (sojos baltymų, miltų, skaidulinių medžiagų), maisto užpildų, modifikuotų augalų bei organizmų priedų, ne daugiau kaip 3 proc. baltyminio pieno ir kiaušinių produktų, mechaniškai atskirtos mėsos, krakmolo, be E621 skonio ir kvapo stipriklių, be sintetinių priedų. Nėra negyvūninės kilmės sudedamųjų dalių. 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę intrsukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/20048, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr.1881/2006, HN:54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 39454/87 nustatytus reikalavimus.
4. Virtos dešros turi būti pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą. 4.1. Virtų dešrų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 8 %, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis - ne daugiau 22 %. 4.1.1. Neturi būti naudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, sojos baltymų miltų, maisto užpildų, mechaniškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo, bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai. 4.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2003, HN 15:2004, HN 53:2003, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001 HN 24:2002 HN	4. Virtos dešros pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą. 4.1. Virtų dešrų gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 8 %, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis - ne daugiau 22 %. 4.1.1. Nenaudojami vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalai, sojos baltymų miltai, maisto užpildai, mechaniškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo, bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai. 4.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2003, HN 15:2004, HN 53:2003, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001 HN 24:2002 HN

4	53-1:2001, HN 53-2:2002, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 4.2.1. Virtos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. 3.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 4.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 4.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai. 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 4.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje 0 iki 6°C. 4.6. Virta dešra turi būti pristatoma per 24 vai. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 4.7. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 4.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	HN 53-1:2001, HN 53-2:2002, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 4.2.1. Virtos dešros taisyklingai ir proporcingai suformuotos, nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. 4.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 4.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 4.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai. 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 4.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje 0 iki 6°C. 4.6. Virta dešra pristatoma per 24 vai. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 4.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 4.8. VMVT prašymu (raštišku) pateikiame reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
	5. <u>Parūkytos sardelės</u> turi būti pagamintos pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą. Kemšamos į natūralias kiaulių žarnas. 5.1. Parūkytų sardelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio – ne daugiau 52 %, riebalų kiekis – ne daugiau 29 %.	5. <u>Parūkytos sardelės</u> pagamintos pagal LST 1919 /1 K (2006) standartą. Kemšamos į natūralias kiaulių žarnas. 5.1. Parūkytų sardelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 11 %, drėgnio – ne daugiau 52 %, riebalų kiekis – ne daugiau 29 %.

5.1.1. Neturi būti naudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai.

5.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

5.2.1. Parūkytos sardelės turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos siuntos sardelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo svorio, svorio masė (ne mažiau kaip 70 g ir ne daugiau kaip 85 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, jaučiamas rūkymo, česnakų ir prieskonių aromatas.

5.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

5.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

5.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio

5.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6°C.

5.6. Parūkytos sardelės turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

5.1.1. Nenaudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei organizmų priedai.

5.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

5.2.1. Parūkytos sardelės taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, vienos siuntos sardelės vienodo ilgio ir vienodo svorio, svorio masė (ne mažiau kaip 70 g ir ne daugiau kaip 85 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, jaučiamas rūkymo, česnakų ir prieskonių aromatas.

5.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

5.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

5.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo

5.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6°C.

5.6. Parūkytos sardelės pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, nuo 5 iki 7 val. ryto, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

5.7. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 5.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	5.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. <u>5.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</u>
6. Virtos pieno dešrelės turi būti pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą. 1.1. Virtų pieno dešrelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 9 %, drėgnio - ne daugiau 68 %, riebalų kiekis - ne daugiau 24 %. 1.1.1. Neturi būti naudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechaniškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei	1. Virtos pieno dešrelės yra pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą. 1.1. Virtų pieno dešrelių gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos, kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis - ne mažiau kaip 9 %, drėgnio - ne daugiau 68 %, riebalų kiekis - ne daugiau 24 %. 1.1.1. Nenaudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechaniškai atskirtos mėsos, ne daugiau kaip 3 % baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo bei modifikuotų augalų bei organizmu priedai. 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologine

organizmų priedai. 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2003, HN 53-1:2001, HN 53-2:2002, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 1.2.1. Virtos pieno dešrelės turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos ilgis (ne mažiau kaip 13 cm ir ne daugiau kaip 15 cm), svorio masė (ne mažiau kaip 50 g ir ne daugiau kaip 70 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. 1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 1.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 1.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 1.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki 6°C. 1.6. Virtos pieno dešrelės turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 1.7. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.8. LSMU ligoninė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl	organizmų priedai. 3.2. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2003, HN 53-1:2001, HN 53-2:2002, (EB) Nr. 466/2001 HN 54:2001, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 1.2.1. Virtos pieno dešrelės yra taisyklingai ir proporcingai suformuotos ilgis (ne mažiau kaip 13 cm ir ne daugiau kaip 15 cm), svorio masė (ne mažiau kaip 50 g ir ne daugiau kaip 70 g, svorio), nepažeistos, švaraus paviršius be pašalinių priedų. 1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 1.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 1.4.1. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc, ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 1.5. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki 6°C. 1.6. Virtos pieno dešrelės pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 1.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.8. VMVT prašymu (raštišku) pateikiame reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
--	--

Pastaba. Lentelė pildoma tokiu eiliškumu, kaip nurodyta specialiuosiuose reikalavimuose.

Jei tiekėjas teikia pasiūlymus kelioms ar visoms pirkimo dalims, lentelė pildoma kiekvienai pirkimo daliai atskirai, t.y. tiek kartų, kiek pirkimo dalių siūloma.

Lentelės skiltyje „Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamoms“ būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Įmonės registracijos pažymėjimo kopija	1
2	Jungtinės pažymos iš Registrų centro kopija	2
3	Pažyma dėl įtariamųjų, kaltinamųjų ir nuteistųjų registro duomenų apie fizinį asmenį	1
4	Įmonės įstatų dalies kopija	2
5	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2
6	Pažyma apie RVASVT	2
7	Produktų dokumentai	1
8	Įgaliojimas	1

Pasiūlymas galioja iki termino, nurodyto pirkimo dokumentuose

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiektėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali)

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Įmonės registracijos pažymėjimo kopija	1
2	Jungtinės pažymos iš Registrų centro kopija	2
3	Pažyma dėl įtariamųjų, kaltinamųjų ir nuteistųjų registro duomenų apie fizinį asmenį	1
4	Įmonės įstatų dalies kopija	2
5	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2
6	Pažyma apie RVASVT	2
7	Produktų dokumentai	1
8	Įgaliojimas	1

Viešųjų pirkimų skyriaus vadybininkė Živilė Šukaitienė