

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS DĖL KIAUŠINIŲ PIRKIMO

2018-03-02

Kaunas

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB "Sanitex"
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Raudondvario pl.131, LT-47501 Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	Dovilė Urmanavičienė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Andrius Joneikis
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	LT817044060003086732
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	FOOD SERVICE 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) supaprastinto 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

SUBTIEKĒJO REKVIZITAI

Eil. Nr.	Subtiekējo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)

**Pastaba: pildoma, jei tiekējas ketina pasitelkti subtiekējā (-us)*

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis) per 1 metus	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Sausainiai:					
1.1.	Sausainiai kvadratiniai, sveriami	530	kg	1,48	784,40	949,12
1.2.	Sausainiai kvadratiniai, fasuoti	600	kg	1,88	1128,00	1364,88
1.3.	Sausainiai "Selga" arba lygiaverčiai, fasuoti	600	kg	2,45	1470,00	1778,7
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 1						4092,7
2.	Vafliai:					
2.1.	Vafliai lakštiniai, fasuoti	100	kg	2,2	220,00	266,2
2.2.	Vafliai su įdaru, fasuoti	280	kg	2,2	616,00	745,36
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 2						1011,56
3.	Tortilijos:					
3.1.	Tortilijos fasuotos	200	kg	3,45	690,00	834,9
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 3						834,9
4.	Džiuvėsėliai:					
4.1.	Džiuvėsėliai (riekelėmis), sveriami	100	kg	1,8	180,00	217,8
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 4						217,8
5.	Traškučiai:					
5.1.	Traškučiai (riestainėliai) sveriami	25	kg	1,95	48,75	58,99
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 5						58,99
6.	Javinukai:					
6.1.	Javinukai su įdaru, sveriami	50	kg	2,45	122,50	148,23
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 6						148,23

LISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos Pagal pateikto konkurse Nr. 366462 Konditerijos gaminiams ir tortilijoms įsigyti techninės specifikacijos reikalavimus (pdf formate)	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Sausainiai kvadratiniai , sveriami	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo , gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus , LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos , Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
1.1.		Atitinka sausinių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
1.2.		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, geriamasis vanduo, augaliniai riebalai, tešlos kildinimo medžiagos, druska.
1.3.		Forma kvadratinė
1.4.		Spalva gelsva, švelniai ruda, padas ir paviršius neapdegęs.
1.5.		Skonis ir kvapas būdingas sausainiams.
1.6.		Sausainiai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių.
1.7.		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
1.8.		Sausainiai bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, sveriami.
1.9.		Ženklinimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
1.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
1.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
1.12		Sausainiai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo įsigytojo nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
1.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

1.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2.	Sausiniai kvadratiniai fasuoti po 180-200 g.	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus, LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
2.1		Atitinka sausinių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
2.2		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, geriamasis vanduo, augaliniai riebalai, tešlos kildinimo medžiagos, druska.
2.3		Forma kvadratinė
2.4		Spalva gelsva, švelniai ruda, padas ir paviršius neapdeges.
2.5		Skonis ir kvapas būdingas sausiniams.
2.6		Sausiniai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių.
2.7		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
2.8		Sausiniai bus tiekami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 180-200g.
2.9		Ženklimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
2.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
2.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
2.12		Sausiniai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
2.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
2.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

3.	Sausainiai "Selga" arba lygiaverčiai, fasuoti po 180-200 g.	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo , gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus , LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos , Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
3.1		Atitinka sausinių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
3.2		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, geriamasis vanduo, augaliniai riebalai, tešlos kildinimo medžiagos, druska.
3.3		Forma kvadratinė. Paviršius su ornamentais.Įvairių skonių (karameliniai, šokoladiniai, klasikiniai)
3.4		Spalva gelsva, švelniai ruda, padas ir paviršius neapdeges.
3.5		Skonis ir kvapas būdingas sausainiams.
3.6		Sausainiai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių.
3.7		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
3.8		Sausainiai bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 180-200g.
3.9		Ženklinimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
3.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
3.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
3.12		Sausainiai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
3.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
3.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4.	Vaflių lakštai fasuoti po 200-300 g.	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo , gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus , LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos , Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.

4.1		Atitinka vaflių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
4.2		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, augalinis aliejus, kiaušinių ar kiaušinių miltelių, pieno miltelių.
4.3		Spalva gelsvai pilka.
4.4		Vafliai traškūs, su lygiu šiek tiek akytu paliršiumi, Dydis 30x25 cm +/- (5 cm)
4.5		Vafliai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių. Kvapas būdingas vafliams.
4.6		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
4.7		Vafliai bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 200-300g.
4.8		Ženklimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
4.9		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
4.10		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
4.11		Sausainiai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
4.12		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
4.13		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
5.	Vafliai su įdaru, fasuoti po 90-180 g.	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus, LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
5.1		Atitinka vaflių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
5.2		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, augalinis aliejus, kiaušinių ar kiaušinių miltelių, pieno miltelių .Percepti su pusiau tiršto plakto sviesto kremu, įvairių skonių
5.3		Spalva gelsvai pilka.
5.4		Vafliai traškūs, su lygiu šiek tiek akytu paliršiumi, Kremas tinkamos konsistencijos
5.5		Vafliai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių. Kvapas būdingas vafliams.
5.6		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.

5.7		Vafliai bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 90-180g.
5.8		Ženklimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
5.9		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
5.10		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
5.11		Sausainiai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
5.12		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
5.13		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
6.	Tortilijos fasuotos po 300-500g.	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo , gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus , LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos , Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
6.1		Atititinka tortilijų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
6.2		Sudedamosios dalys - kvietiniai miltai a.r., cukrus, geriamasis vanduo, augalinis aliejus, prieskoniai.
6.3		Forma apskritimas, 25 cm (+- 5 cm) skersmens
6.4		Spalva , švelniai ruda, padas ir paviršius neapdegęs.
6.5		Skonis ir kvapas būdingas tortilijoms
6.6		Tortilija - plona, neraugintos tešlos duonostūri būti minkšta ir lanksti. Paviršius gali būti miltuotas. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymių, susmegimo žymių.
6.7		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
6.8		Tortilijos bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 300-500g.
6.9		Ženklimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
6.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).

6.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
6.12		Bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
6.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
6.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
7	Džiuvėsėliai (riekelėmis)	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus, LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005 "Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
7.1		Atitinka džiuvėsėlių riekelėmis gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
7.2		Džiuvėsėliai gaminami suraikytą pyrago kepinį džiovinant iki mažesnio kaip 13 proc. drėgno
7.3		Spalva gelsva, švelniai ruda
7.4		Paviršius neapdegęs, šiek tiek miltuotas arba blizgantis, nesutrūkinėjęs, Nedeformuoti, skirti ilgam laikymui, be pašalinio skonio ir kvapo, be duonos ligų požymių, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų.
7.5		Gamyboje nenaudojami: dažikliai, saldikliai, konservantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralinių ir kitų priemaišų.
7.6		
7.7		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
7.8		Sausainiai bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, iki 1 kg.
7.9		Ženklimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
7.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
7.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
7.12		Bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

7.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
7.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
8	Traškučiai (riestainėliai)	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo , gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus , LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos , Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
8.1		Atititinka Traškučių (riestainių) gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
8.2		Džiuvėsėliai gaminami suraikytą pyrago kepinį džiovinant iki mažesnio kaip 13 proc. drėgnio
8.3		Spalva gelsva, švelniai ruda
8.4		Paviršius neapdegęs, blizgantis, nesutrūkinėjęs, Nedeformuoti, skirti ilgam laikymui, be pašalinio skonio ir kvapo, be duonos ligų požymių, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų.
8.5		Gamyboje nenaudojami : dažikliai, saldikliai, konservantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralinių ir kitų priemaišų.
8.6		
8.7		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
8.8		Bus tiekami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, iki 1 kg arba sveriami.
8.9		Ženklėjimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus
8.10		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
8.11		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
8.12		Bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
8.13		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

8.14		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
9	Javainiukai	Atitinka "Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento" patvirtinto 2014 m. spalio 28d. LR Žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-794, reikalavimus, LST EN ISO 5527:2015 reikalavimus. Kepiniai ir jų pusgaminiai jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi, vadovaujantis LR maisto įstatymo, Lietuvos higienos normomis HN 15:2005"Maisto higiena", Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 219/2009 nuostatomis.
9.1		Atitinka javainių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos teisės aktuose nustatytus reikalavimus
9.2		Sudedamosios dalys - ryžiai, kvietiniai miltai a.r., cukrus, sėlenos, kukurūzų kruopos, druska, augaliniai riebalai su įvairiais įdariais.
9.3		Spalva gelsvai pilka. Paviršius nesudegęs.
9.4		Javainiukai nesutrupėję. Be pašalinio skonio ir kvapo, be pelijimo, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų, be tuštymų, susmegimo žymių. Kvapas būdingas javainiams.
9.5		Gamyboje nenaudojami: dažikliai, saldikliai, konservantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralinių ir kitų priemaišų.
9.6		Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir EB Nr. 1935/2004 reikalavimus.
9.7		VafLIAI bus tiekiami supakuoti vienkartinio naudojimo taroje, po 200-300g.
9.8		Ženklinimas atitinka pagal HN 119:2014, (EB) Nr 1169/2011 ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus
9.9		Etiketėje nurodyta: maisto produkto pavadinimas, gamintojas ir adresas, įmonės kodas, partijos numeris, rūšiavimo kodas, rūšiavimo data, minimalus tinkamumo vartoti terminas („tinka vartoti iki“ data).
9.10		Laikomi ir gabenami produktai pagal HN 15:2005, LST 1479:2006, EB Nr. 852/2004 reikalavimus
9.11		Sausainiai bus pristatomi pagal poreikį, darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimojeigu nėra pateiktas išangstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.
9.12		Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
9.13		LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

**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.	EBVPD	13	Prisegti dokumentai
2.	Įgaliojimas	1	Prisegti dokumentai
3.	Prekių dokumentai	10	Prisegti dokumentai

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

Viešųjų pirkimų vadybininkė Dovilė Urmanavičienė