

Sanitex

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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL DARŽOVIŲ PIRKIMO

2019-08-27
Kaunas

TIEKĖJO REKVIZITAI

1 lentelė

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 mokesčio kodas	110443493, LT104434917
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Ramūnas Kairys
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Zivilė Šukaitienė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	FOOD SERVICE veiklos vadovė Baltijos šalims 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.

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

2 lentelė

Eil. Nr.	Subtiekiejo (-u) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)	

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

PASIŪLYMO KAINA

3 lentelė

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Kopūstai (UAB "Sanitex")	25000	kg	0,50	12500,00	15125
2.	Cukinijos (UAB "Sanitex")	12000	kg	1,68	20160,00	24393,6
3.	Moliūgai (UAB "Sanitex")	4500	kg	1,05	4725,00	5717,25
4.	Brokoliai (UAB "Sanitex")	6000	kg	2,15	12900,00	15609
5.	Svogūnai (UAB "Sanitex")	20000	kg	0,36	7200,00	8712
6.	Agurkai (UAB "Sanitex")	10000	kg	1,52	15200,00	18392
7.	Bulvės valytos (UAB "Vaivija")	104700	kg	0,69	72243,00	87414,03

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

4 lentelė

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
	<p>1. Kopūstai</p> <p>1.1. Kopūstai turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3. Išvaizda: kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, gūžės tankios ir stipriai susuktos, kietos, taisyklingai nupjautu kotu. Svoris ne mažiau kaip 2000 g ir ne daugiau kaip 3000 g, skersmuo ne mažiau kaip 19 cm ir ne daugiau kaip 22 cm.</p> <p>1.4. Tekstūra: būdinga šviežiems kopūstams, sultinga, stangri, traški.</p>	<p>1. Kopūstai</p> <p>1.1. Kopūstai atitinka (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3. Išvaizda: kopūstai geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, gūžės tankios ir stipriai susuktos, kietos, taisyklingai nupjautu kotu. Svoris ne mažiau kaip 2000 g ir ne daugiau kaip 3000 g, skersmuo ne mažiau kaip 19 cm ir ne daugiau kaip 22 cm.</p> <p>1.4. Tekstūra: būdinga šviežiems kopūstams, sultinga, stangri, traški.</p>

<p>1.5. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos kopūstų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>1.6. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>1.7. Kopūstai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.8. 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.</p> <p>1.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.5. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos kopūstų kokybei ir išvaizdai nepriduoda jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>1.6. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>1.7. Kopūstai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.8. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2. Cukinijos</p> <p>2.1. Cukinijos pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3. Aprašymas: cukinijos turi būti geros kokybės, su ne ilgesniu kaip 3 cm koteliu. Cukinijos svoris nuo 0,4 - iki 1 kg.</p> <p>2.4. Išvaizda: nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio, nepradėję gesti, švarios, subrendusios, be prinokusių sėklų, sausos.</p> <p>2.5. Spalva: nuo šviesiai iki tamsiai žalios, be tamsių dėmių.</p> <p>2.6. Kvapas: būdingas cukinijų, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.7. Skonis: būdingas šviežiai cukinijai, be pašalinio skonio.</p> <p>2.8. Tekstūra: šviežia, kieta, stangri, traški.</p> <p>2.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos cukinijų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos cukinijos. Kiekvienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje cukinijos turi būti panašios spalvos ir sunokimo.</p> <p>2.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinio reikalavimus. Ant kiekvienos cukinijų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>2.11. Cukinijos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>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.</p> <p>2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2. Cukinijos</p> <p>2.1. Cukinijos pagal kokybę atitinka (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3. Cukinijos geros kokybės, su ne ilgesniu kaip 3 cm koteliu. Cukinijos svoris nuo 0,4 - iki 1 kg.</p> <p>2.4. Išvaizda: nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio, nepradėję gesti, švarios, subrendusios, be prinokusių sėklų, sausos.</p> <p>2.5. Spalva: nuo šviesiai iki tamsiai žalios, be tamsių dėmių.</p> <p>2.6. Kvapas: būdingas cukinijų, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.7. Skonis: būdingas šviežiai cukinijai, be pašalinio skonio.</p> <p>2.8. Tekstūra: šviežia, kieta, stangri, traški.</p> <p>2.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos cukinijų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoda joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų. Pakuotėje tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos cukinijos. Kiekvienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje cukinijos panašios spalvos ir sunokimo.</p> <p>2.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinio reikalavimus. Ant kiekvienos cukinijų pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>2.11. Cukinijos tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>3. Moliūgai</p> <p>3.1. Moliūgai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.3. Aprašymas: Moliūgai turi būti geros kokybės. Moliūgo svoris 1 – 5 kg.</p> <p>3.4. Išvaizda: Švarūs, visiškai subrendę, su susiformavusia kieta, vienos spalvos žieve, nepernokę, nepažeisti mechanškai, ligų ar puvinio.</p> <p>3.5. Spalva: minkštimas ryškiai geltonas arba oranžinis, moliūgo žievė be tamsių dėmių.</p> <p>3.6. Kvapas: būdingas moliūgų, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.7. Skonis: būdingas šviežiam moliūgui, be pašalinio skonio.</p> <p>3.8. Tekstūra: moliūgo įsiorė šviežia, kieta, stangri, traški. Moliūgo vidus sultingas struktūros.</p>	<p>3. Moliūgai</p> <p>3.1. Moliūgai pagal kokybę atitinka (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.3. Aprašymas: Moliūgai geros kokybės. Moliūgo svoris 1 – 5 kg.</p> <p>3.4. Išvaizda: Švarūs, visiškai subrendę, su susiformavusia kieta, vienos spalvos žieve, nepernokę, nepažeisti mechanškai, ligų</p> <p>3.5. Spalva: minkštimas ryškiai geltonas arba oranžinis, moliūgo žievė be tamsių dėmių.</p> <p>3.6. Kvapas: būdingas moliūgų, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.7. Skonis: būdingas šviežiam moliūgui, be pašalinio skonio.</p> <p>3.8. Tekstūra: moliūgo įsiorė šviežia, kieta, stangri, traški. Moliūgo vidus sultingos struktūros.</p>

<p>3.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos moliūgų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos moliūgai. Kiekvienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje moliūgai turi būti panašios spalvos ir sunokimo.</p> <p>3.10. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekumumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos moliūgų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>3.11. Moliūgai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.12. 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.</p> <p>3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos moliūgų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų. Pakuotėje tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos moliūgai. Kiekvienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje moliūgai panašios spalvos ir sunokimo.</p> <p>3.10. Ženklimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekumumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos moliūgų pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>3.11. Moliūgai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>3.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>4. Brokoliai</p> <p>4.1. Brokoliai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>4.3. Išvaizda: brokoliai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus.</p> <p>4.4. Spalva: būdinga brokoliams - nuo šviesiai žalios iki tamsiai žalios arba žalios su violetiniu atspalviu.</p> <p>4.5. Kvapas: būdingas brokoliams, be pašalinių kvapų.</p> <p>4.6. Skonis: būdingas šviežiems brokoliams, be pašalinio prieskonio.</p> <p>4.7. Tekstūra: būdinga šviežiems brokoliams, sultinga, stangri, traški, skaidosi į žiedynus.</p> <p>4.8. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos brokolių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>4.9. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, 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.</p> <p>4.10. Brokoliai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>4.11. 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.</p> <p>4.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>4. Brokoliai</p> <p>4.1. Brokoliai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>4.3. Išvaizda: brokoliai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus.</p> <p>4.4. Spalva: būdinga brokoliams - nuo šviesiai žalios iki tamsiai žalios arba žalios su violetiniu atspalviu.</p> <p>4.5. Kvapas: būdingas brokoliams, be pašalinių kvapų.</p> <p>4.6. Skonis: būdingas šviežiems brokoliams, be pašalinio prieskonio.</p> <p>4.7. Tekstūra: būdinga šviežiems brokoliams, sultinga, stangri, traški, skaidosi į žiedynus.</p> <p>4.8. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos brokolių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>4.9. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, 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.</p> <p>4.10. Brokoliai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>4.11. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>4.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>5. Svogūnai</p> <p>5.1. Svogūnai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>5.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>5.3. Išvaizda: švarūs (nepažeisti kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų) šviežios išvaizdos, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės, ropelės kietos, nesudugusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ir sukietėjusių stiebų, roputės skersmuo ne mažiau kaip 60 mm ir ne daugiau kaip 80 mm.</p> <p>5.4. Spalva: būdinga šviežiems svogūnams – gelsvai žalia, be tamsių dėmių.</p> <p>5.5. Kvapas: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio kvapo.</p> <p>5.6. Skonis: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio prieskonio.</p> <p>5.7. Tekstūra: būdinga šviežiems svogūnams, sultinga, stangri, traški.</p> <p>5.8. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos svogūnų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p>	<p>5. Svogūnai</p> <p>5.1. Svogūnai pagal kokybę atitinka (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>5.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>5.3. Išvaizda: švarūs (nepažeisti kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų) šviežios išvaizdos, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės, ropelės kietos, nesudugusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ir sukietėjusių stiebų, roputės skersmuo ne mažiau kaip 60 mm ir ne daugiau kaip 80 mm.</p> <p>5.4. Spalva: būdinga šviežiems svogūnams – gelsvai žalia, be tamsių dėmių.</p> <p>5.5. Kvapas: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio kvapo.</p> <p>5.6. Skonis: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio prieskonio.</p> <p>5.7. Tekstūra: būdinga šviežiems svogūnams, sultinga, stangri, traški.</p> <p>5.8. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos svogūnų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoda jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p>

<p>5.9. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>5.10. Svogūnai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>5.11. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>5.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>5.9. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>5.10. Svogūnai i tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>5.11. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>5.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>6. Agurkai (pagal sezoniškumą)</p> <p>6.1. Agurkai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>6.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>6.3. Aprašymas: agurkai turi būti geros kokybės. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio.</p> <p>6.4. Ilgavaisių agurkų išvaizda: švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), perrinkti, pakankamai subrendę, nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), ir nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, be priemaišų, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija. Agurkai, sveriantys daugiau kaip 500 g, turi būti ne trumpesni kaip 30 cm ilgio, sveriantys 250 - 500 g. - ne trumpesni kaip 25 cm ilgio.</p> <p>Trumpavaisių agurkų išvaizda: švarūs, perrinkti, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per drėgni (nesupuvę), be priemaišų, pakankamai subrendę, bet sėklos dar minkštos, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija.</p> <p>6.5. Spalva: būdinga agurkų veislėi , leistinas nedidelis spalvos defektas.</p> <p>6.6. Kvapas: būdingas agurkų, be pašalinio kvapo.</p> <p>6.7. Skonis: būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio.</p> <p>6.8. Tekstūra: sveiki, švieži, kieti.</p> <p>6.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos agurkų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės, klasės ir dydžio kategorijos agurkai. Visų agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Agurkai turi būti įpakuoti plasmasinėje arba gofruoto kartono taroje taip, kad būtų tinkamai apsaugoti. Agurkus būtina įpakuoti pakankamai kietai, kad transportuojant jiems nebūtų padaryta žalos.</p> <p>6.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos ilgavaisių agurkų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>6.11. Švieži ilgavaisiai agurkai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>6.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>6.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>6. Agurkai</p> <p>6.1. Agurkai pagal kokybę atitinka (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>6.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>6.3. Aprašymas: agurkai geros kokybės. Agurkai patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio.</p> <p>6.4. Ilgavaisių agurkų išvaizda: švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), perrinkti, pakankamai subrendę, nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), ir nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, be priemaišų, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija. Agurkai, sveriantys daugiau kaip 500 g.- ne trumpesni kaip 30 cm ilgio, sveriantys 250 - 500 g. - ne trumpesni kaip 25 cm ilgio.</p> <p>Trumpavaisių agurkų išvaizda: švarūs, perrinkti, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per drėgni (nesupuvę), be priemaišų, pakankamai subrendę, bet sėklos dar minkštos, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija.</p> <p>6.5. Spalva: būdinga agurkų veislėi , leistinas nedidelis spalvos defektas.</p> <p>6.6. Kvapas: būdingas agurkų, be pašalinio kvapo.</p> <p>6.7. Skonis: būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio.</p> <p>6.8. Tekstūra: sveiki, švieži, kieti.</p> <p>6.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos agurkų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoda jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų. Pakuotėje tos pačios kokybės, klasės ir dydžio kategorijos agurkai. Visų agurkų pakuočių turinys vienodas. Agurkai įpakuoti plasmasinėje arba gofruoto kartono taroje taip, kad būtų tinkamai apsaugoti. Agurkus įpakuoti pakankamai kietai, kad transportuojant jiems nebūtų padaryta žalos.</p> <p>6.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos ilgavaisių agurkų pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).</p> <p>6.11. Švieži ilgavaisiai agurkai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>6.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>6.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1. Valytos bulvės</p> <p>1.1. Valytos bulvės apdorotos, pateiktos pagal (EB) Nr. 1333/2008 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (ŽŪM Įsakymas Nr. 193/2002, su visais galiojančiais pakeitimais).</p> <p>1.4. Aprašymas: bulvės švariai nuvalytos, įvairaus dydžio, paruoštos tolimesniam apdorojimui.</p> <p>1.5. Išvaizda: švarios be kenkėjų, nepažeistos mechanškai, be pašalinių svetimkūnių, nepažeistos puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>1.6. Spalva: būdinga šviežioms bulvėms - gelsva, be tamsių dėmių.</p> <p>1.7. Kvapas: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas sulfito likučių kvapas.</p> <p>1.8. Skonis: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas kartumas. Priklausomai nuo bulvių veislės, gali būti saldokos.</p> <p>1.9. Tekstūra: būdinga šviežioms bulvėms, sultinga, stangri.</p> <p>1.10. Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos bulvių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p>	<p>7. Valytos bulvės</p> <p>7.1. Valytos bulvės apdorotos, pateiktos pagal (EB) Nr. 1333/2008 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>7.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>7.3. Bulvės pagal kokybę atitinka pirmos klasės reikalavimus (ŽŪM Įsakymas Nr. 193/2002, su visais galiojančiais pakeitimais).</p> <p>7.4. Aprašymas: bulvės švariai nuvalytos, įvairaus dydžio, paruoštos tolimesniam apdorojimui.</p> <p>7.5. Išvaizda: švarios be kenkėjų, nepažeistos mechanškai, be pašalinių svetimkūnių, nepažeistos puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>7.6. Spalva: būdinga šviežioms bulvėms - gelsva, be tamsių dėmių.</p> <p>7.7. Kvapas: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas sulfito likučių kvapas.</p> <p>7.8. Skonis: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas kartumas. Priklausomai nuo bulvių veislės, gali būti saldokos.</p> <p>7.9. Tekstūra: būdinga šviežioms bulvėms, sultinga, stangri.</p> <p>7.10. Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. 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. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos bulvių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p>

<p>1.11. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>1.12. Valytos bulvės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.13. 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.</p> <p>1.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>7.11. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, 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.</p> <p>7.12. Valytos bulvės tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>7.13. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>7.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
---	---

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	EBVPD	12	EBVPD
1.	Igaliojimas	1	Igaliojimas

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas
1.	Igaliojimas

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė