

Sanitex

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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL ALIEJAUS, ACTO, MAJONEZO PIRKIMO

2019-08-30
Kaunas

TIEKĖJO REKVIZITAI

1 lentelė

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

*Pastaba: pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėją (-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.	Aliejus gruzdinimui (UAB "Veiverių Skonis")	1200	l	1,12	1344,00	1626,24
2.	Saulėgrąžų aliejus (UAB "Rukola")	6000	l	0,88	5280,00	6388,80
3.	Rapsų aliejus (UAB "Rukola")	6500	l	0,95	6175,00	7471,75
4.	Obuolių actas (UAB "Actas")	1000	l	0,65	650,00	786,50
5.	Majonezas (UAB "Veiverių Skonis")	2015	kg	0,98	1974,70	2389,39

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

4 lentelė

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
	1.1. Aliejus gruzdinimui turi atitikti privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210. Amended 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinių mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinių kiekių. Pesticidai turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 839/2008; 1.2.Aliejus gruzdinimui turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų.	1.1.Aliejus gruzdinimui atitinka privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210. Amended 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinių mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija neviršijai reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinių kiekių. Pesticidai atitinka reglamentą (EB) Nr. 839/2008; 1.2.Aliejus gruzdinimui pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų.

<p>1.3.Sudėtis: rafinuotas, dezodoruotas rapsų aliejus, palmių super oleinas, maistinis putojimą mažinantis priedas E900, antioksidantai, gali būti saulėgrąžų aliejus;</p> <p>1.4.Aliejus gruzdinimui skirtas kepti/gruzdinti aukštoje iki +200⁰C virimo temperatūroje.;</p> <p>1.5.Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>1.6.Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>1.7.Tiekiamo produkcija turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą nuo 5 litrų iki 10 litro;</p> <p>1.8.Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai turi atitikti reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p> <p>1.9.Produktų ženklvinimas turi atitikti reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”;</p> <p>1.10. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>1.11. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiekti rinkai. Kokybės pažymėjime turi būti nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>1.12. LSMU liginė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.3.Sudėtis: rafinuotas, dezodoruotas rapsų aliejus, palmių super oleinas, maistinis putojimą mažinantis priedas E900, antioksidantai.</p> <p>1.4.Aliejus gruzdinimui skirtas kepti/gruzdinti aukštoje iki +2000C virimo temperatūroje.;</p> <p>1.5. Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>1.6. Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>1.7.Tiekiamo produkcija išpilstyta į vienkartinę tarą 5 l.</p> <p>1.8.Pakavimo medžiagos ir tara atitinka (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai atitinka reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p> <p>1.9. Produktų ženklvinimas atitinka reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka</p> <p>1.10. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės skirtos gabenti maisto produktus ir atitinka reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>1.11. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiekti rinkai. Kokybės pažymėjime nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>1.12. LSMU liginė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1. <u>Saulėgrąžų aliejus</u></p> <p>2.1.Saulėgrąžų aliejus turi atitikti privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210, Amend 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. Pesticidai turi atitikti reglmentą (EB) Nr. 839/2008;</p> <p>2.2.Augalinis saulėgrąžų aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų. Gali būti rafinuotas, dezodoruotas ir tinkamas virimui, kepimui ir salotų gamybai;</p> <p>2.3.Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo saulėgrąžų aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>2.4.Aliejaus tankis, g/cm³: 0,920;</p> <p>2.5.Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>2.6.Tiekiamo produkcija turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą nuo 0,8 litrų iki 1,0 litro;</p> <p>2.7.Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai turi atitikti reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p> <p>2.8.Produktų ženklvinimas turi atitikti reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”;</p> <p>2.9.Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>2.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiekti rinkai. Kokybės pažymėjime turi būti nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>2.11. LSMU liginė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1. Saulėgrąžų aliejus</p> <p>2.1.Saulėgrąžų aliejus atitinka privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210, Amend 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. Pesticidai turi atitikti reglmentą (EB) Nr. 839/2008;</p> <p>2.2.Augalinis saulėgrąžų aliejus pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų. Gali būti rafinuotas, dezodoruotas ir tinkamas virimui, kepimui ir salotų gamybai;</p> <p>2.3.Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo saulėgrąžų aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>2.4.Aliejaus tankis, g/cm³: 0,920;</p> <p>2.5.Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>2.6.Tiekiamo produkcija išpilstyta į vienkartinę tarą 1,0 litro;</p> <p>2.7.Pakavimo medžiagos ir tara atitinka (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai atitinka reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p> <p>2.8. Produktų ženklvinimas atitinka reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka</p> <p>2.9. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės skirtos gabenti maisto produktus ir atitinka reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>2.10. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiekti rinkai. Kokybės pažymėjime nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>2.11. LSMU liginė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>3.1.Rapsų aliejus turi atitikti privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210, Amend 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. Pesticidai turi atitikti reglmentą (EB) Nr. 839/2008;</p> <p>3.2.Augalinis rapsų aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų. Gali būti rafinuotas, dezodoruotas ir tinkamas virimui, kepimui ir salotų gamybai;</p> <p>3.3.Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo rapsų aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>3.4.Aliejaus tankis, g/cm³: 0,920 ;</p> <p>3.5.Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>3.6.Tiekiamo produkcija turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 0,8 -1,0 litrą;</p> <p>3.7.Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai turi atitikti reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p>	<p>3.1. Rapsų aliejus atitinka privalomuosius maistinio augalinio aliejaus kokybės reikalavimus nurodytus standarte LST 1959:2005 (CODEX-STAN 210, Amend 2003, 2005); mikrobiologiniai veiksniai neviršija reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių. Teršalų koncentracija neviršija reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių. Pesticidai atitinka reglmentą (EB) Nr. 839/2008;</p> <p>3.2.Augalinis rapsų aliejus pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų, maistinių priedų ir konservantų. Gali būti rafinuotas, dezodoruotas ir tinkamas virimui, kepimui ir salotų gamybai;</p> <p>3.3.Jusliniai reikalavimai: +20 °C klampus skystis, būdingo rapsų aliejui skonio ir kvapo;</p> <p>3.4.Aliejaus tankis, g/cm³: 0,920 ;</p> <p>3.5.Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino;</p> <p>3.6.Tiekiamo produkcija išpilstyta į vienkartinę tarą po 1,0 litrą;</p> <p>3.7.Pakavimo medžiagos ir tara atitinka (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai atitinka reglamentų (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus;</p>

<p>3.8.Produktų ženklınimas turi atitiktı reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”;</p> <p>3.9.Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitiktı reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>3.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiesti rinkai. Kokybės pažymėjime turi būti nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>3.11. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.8.Produktų ženklınimas turi atitiktı reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto 3.9.Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės skirtos gabenti maisto produktus ir atitinka reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>3.10. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu teikiant pasiūlymą ir su kiekviena siunta. Importuojamai prekei pateikti kokybinius dokumentus su VMVT leidimu tiesti rinkai. Kokybės pažymėjime nurodyta: produkto sudedamosios dalys; maistingumas; kilmės šalis; kokybės ir maisto saugos rodikliai (peroksidų skaičius, mekv.O2/kg; rūgščių skaičius, mg KOH/g; Geležis (Fe), mg/kg; Varis (Cu), mg/kg; Benzo(a)pirenas, µg/kg; Švinas (Pb), mg/kg);</p> <p>3.11. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>4. Obuolių actas</p> <p>4.1.Obuolių actas turi atitiktı LR ŽŪM įsk. Nr. 282/2001 reikalavimus. Galiojanti suvestinė redakcija (nuo 2012-04-01);</p> <p>4.2.Obuolių acto gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitiktı 2004 m. balandžio 29 d. (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos nustatytus reikalavimus su paskutiniiais pakeitimais, ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintus reikalavimus;</p> <p>4.3.Acto ir jo gamybai naudojamų žaliavų bei papildomų ingredientų užterštumas radioaktyviomis ir toksiškomis medžiagomis neturi viršyti HN 54:2008 nurodytų normų su paskutiniiais galiojančiais pakeitimais;</p> <p>4.4.Gaminant actą draudžiama naudoti: dirbtinės kvapiąsias medžiagas; dirbtinius ir natūralius vynuogių aliejus; distiliacijos likučius; fermentacijos likučius ir jų šalutinius produktus; visų rūšių išspaudų ekstrahuotas medžiagas; visų rūšių rūgštis, išskyrus natūraliai esančias naudojamose žaliavose arba bet kurioje medžiagoje, kurios įdėjimas į sudėtį yra leidžiamas;</p> <p>4.5.Jusliniai reikalavimai: skonis ir kvapas rūgštus, būdingas obuolių actui, be pašalinio skonio ir kvapo;</p> <p>4.6.Išvaizda: skaidrus, be nuosėdų ir gleivių, be gyvų ir negyvų bakterijų ar jų plėvelių;</p> <p>4.7.Spalva. Acto spalva priklauso nuo žaliavos ir sudedamųjų dalių – jis gali būti bespalvis arba turėti panaudotų žaliavų ir sudedamųjų dalių spalvą;</p> <p>4.8.Sumaišius actą su vandeniu įvairiu santykiu, tirpalas negali susidrumsti;</p> <p>4.9.Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų;</p> <p>4.10. Tiekiami produkcija naudoti: dirbtinės kvapiąsias medžiagas; dirbtinius ir natūralius vynuogių aliejus; distiliacijos likučius ir jų šalutinius produktus; visų rūšių rūgštis, išskyrus natūraliai esančias naudojamose žaliavose arba bet kurioje medžiagoje, kurios įdėjimas į sudėtį yra leidžiamas;</p> <p>4.11. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitiktı (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai turi atitiktı reglamentą (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus</p> <p>4.12. Produktų etiketėje turi būti nurodyta: produkto pavadinimas; sudedamųjų dalių (ingredientų) sąrašas; maisto priedo grupinis pavadinimas ir tarptautinis (E) numeris arba maisto priedo grupinis pavadinimas; Neto kiekis; rūgštingumas %, gamintojo pavadinimas ir adresas; importuotojo pavadinimas ir adresas; kilmės šalis; partijos numeris arba tinkamumo terminas; laikymo sąlygos;</p> <p>4.13. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitiktı reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>4.14. 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>4.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>4. Obuolių actas</p> <p>4.1.Obuolių actas atitinka LR ŽŪM įsk. Nr. 282/2001 reikalavimus. Galiojanti suvestinė redakcija (nuo 2012-04-01);</p> <p>4.2.Obuolių acto gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos nustatytus reikalavimus su paskutiniiais pakeitimais, ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“,</p> <p>4.3.Acto ir jo gamybai naudojamų žaliavų bei papildomų ingredientų užterštumas radioaktyviomis ir toksiškomis medžiagomis neviršija HN 54:2008 nurodytų normų su paskutiniiais galiojančiais pakeitimais;</p> <p>4.4.Gaminant actą dnuuojama: dirbtinės kvapiąsias medžiagas; dirbtinius ir natūralius vynuogių aliejus; distiliacijos likučius; fermentacijos likučius ir jų šalutinius produktus; visų rūšių išspaudų ekstrahuotas medžiagas; visų rūšių rūgštis, išskyrus natūraliai esančias naudojamose žaliavose arba bet kurioje medžiagoje, kurios įdėjimas į sudėtį yra leidžiamas;</p> <p>4.5.Jusliniai reikalavimai: skonis ir kvapas rūgštus, būdingas obuolių actui, be pašalinio skonio ir kvapo;</p> <p>4.6.Išvaizda: skaidrus, be nuosėdų ir gleivių, be gyvų ir negyvų bakterijų ar jų plėvelių;</p> <p>4.7.Spalva. Acto spalva priklauso nuo žaliavos ir sudedamųjų dalių – jis gali būti bespalvis arba turėti panaudotų žaliavų ir sudedamųjų dalių spalvą;</p> <p>4.8. Sumaišius actą su vandeniu įvairiu santykiu, tirpalas negali nesusidrumščia;</p> <p>4.9. Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų;</p> <p>4.10. Tiekiami produkcija išpilstyta po l.</p> <p>4.11. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus. Plastikiniai gaminiai atitinka reglamentą (EB) Nr. 10/2011, (EB) Nr. 282/2008, HN 16/2011 reikalavimus</p> <p>4.12. Produktų etiketėje nurodyta: produkto pavadinimas; sudedamųjų dalių (ingredientų) sąrašas; maisto priedo grupinis pavadinimas ir tarptautinis (E) numeris arba maisto priedo grupinis pavadinimas; Neto kiekis; rūgštingumas %, gamintojo pavadinimas ir adresas; importuotojo pavadinimas ir adresas; kilmės šalis; partijos numeris arba tinkamumo terminas; laikymo sąlygos;</p> <p>4.13. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės skirtos gabenti maisto produktus ir atitinka reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p> <p>4.14. 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>4.15. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>5. Majonezas</p> <p>5.1.Majonezas turi atitiktı LR ŽŪM ,EB privalomuosius kokybės reikalavimus, būti be sintetinių maisto priedų, konservantų, saldiklių ir skonio stipriklių, be GMO;</p> <p>5.2.Gaminant majonežą leidžiama naudoti maisto priedus išvardintus 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos (EB) reglamente Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų;</p> <p>5.3.Gaminant pusriebį majonežą turi būti laikomasi maisto higienos HN 15/2005 reikalavimų;</p> <p>5.4.Maistingumo deklaracija: 100 g produkto energinė vertė 300–400 kcal., riebalų–30–40 g., angliavandenių– 4- 5 g., baltymų – 0,2-3 g;</p> <p>5.5.Jusliniai reikalavimai: skonis ir kvapas švelnus, be pašalinio prieskonio ir aliejaus kvapo;</p> <p>5.6.Konsistencija: vienalytė , panaši į grietinės nesisluoksniuojanti;</p> <p>5.7.Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų;</p> <p>5.8.Tiekiami produkcija turi būti sufasuota nuo 1 iki 5 kg į plastikinius vienkartinio naudojimo kibirėlius;</p> <p>5.9.Pakavimo medžiagos ir tara turi atitiktı HN 16/2011 reikalavimus, (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus;</p> <p>5.10. Produktų ženklınimas turi atitiktı reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”;</p> <p>5.11. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitiktı reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p>	<p>5. Majonezas</p> <p>5.1.Majonezas atitinka LR ŽŪM ,EB privalomuosius kokybės reikalavimus, būti be sintetinių maisto priedų, konservantų, saldiklių ir skonio stipriklių, be GMO;</p> <p>5.2.Gaminant majonežą gali būti naudojami maisto priedai išvardinti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos (EB) reglamente Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų;</p> <p>5.3.Gaminant pusriebį majonežą laikomasi maisto higienos HN 15/2005 reikalavimų;</p> <p>5.4. Maistingumo deklaracija: 100 g produkto energinė vertė 300–400 kcal., riebalų–30–40 g., angliavandenių– 4- 5 g., baltymų – 0,2-3 g;</p> <p>5.5.Jusliniai reikalavimai: skonis ir kvapas švelnus, be pašalinio prieskonio ir aliejaus kvapo;</p> <p>5.6.Konsistencija: vienalytė , panaši į grietinės nesisluoksniuojanti;</p> <p>5.7.Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų;</p> <p>5.8.Tiekiami produkcija sufasuota nuo 1 iki 5 kg į plastikinius vienkartinio naudojimo kibirėlius;</p> <p>5.9. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16/2011 reikalavimus, (EB) Nr.1935/2004 reikalavimus;</p> <p>5.10. Produktų ženklınimas atitinka reglamento (EB) Nr.1169/2011, (EB) Nr.1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, maistingumas, laikymo sąlygos, apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”;</p> <p>5.11. Produkcija laikoma ir gabenama pagal HN 15/2015 reikalavimus, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Transporto priemonės skirtos gabenti maisto produktus ir atitinka reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;</p>

5.12.	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;	5.12.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;
5.13.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	5.13.LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

5 lentelė

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