



www.samsonas.lt

UAB "Samsonas". Įmonės kodas 133140587. PVM mokėtojo kodas LT331405811. Reg. Nr. AB 91-1345. Duomenis apie įmonę tvarko ir registruoja VĮ Registrų centras Kauno fil. A/S LT27 7044 0600 0284 6368 AB SEB bankas. Adresas: Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas. Tel.: (8 37)490670. El. paštas: ofisas@samsonas.lt

PASIŪLYMAS

DĖL KIAULIENOS PIRKIMO

_____2020.10.16_____ Nr. _____
(Data)
_____Kaunas_____
(Sudarymo vieta)

TIEKĖJO REKVIZITAI

1 lentelė

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB "Samsonas"
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Europos pr. 38, Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	133140587, LT331405811
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	a/s LT27 7044 0600 0284 6368, AB SEB bankas, banko kodas 7044

Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbša
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Andrius Lepinaitis
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Gen. direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Telefono numeris	(8 37) 490670
Fakso numeris	(8 37) 490675
El. pašto adresas	konkursai@samsonas.lt

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis neskelbiamos apklausos sąlygomis, nustatytomis pirkimo dokumentuose ir jų prieduose.

Pasirašydamas pateiktą pasiūlymą, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

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

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

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Orientacinis kiekis	Kaina vienetui Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Gamintojas/produkto pavadinimas
1.	Kiaulienos pažandė	kg	250	1,45	362,50	438,63	Kiaulienos pažandės su oda (atšaldyta), UAB "Samsonas"
2.	Kiaulienos šoninė	kg	200	3,10	620,00	750,20	Kiaulienos šoninė (atšaldyta), UAB "Samsonas"
3.	Kiaulienos nugarinė	kg	1200	3,40	4080,00	4936,80	Kiaulienos nugarinė (atšaldyta), UAB "Samsonas"

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Pikimo dalies. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Kiaulienos pažandė turi atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.	Kiaulienos pažandė atitinka Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.
1.1.	Kiaulienos pažandė pagal kokybę turi atitikti LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.	Kiaulienos pažandė pagal kokybę atitinka LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.

1.2.	Kiaulienos pažandė turi būti aukščiausios rūšies, su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų bei be didelės žalos, be svetimų ir apkartusių riebalų, raumens ne mažiau kaip 20 proc., lašinių 80 proc., iš ne žemesnės, kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.	Kiaulienos pažandė atitinka aukščiausios rūšies, su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų bei be didelės žalos, be svetimų ir apkartusių riebalų, raumens ne mažiau kaip 20 proc., lašinių 80 proc., iš ne žemesnės, kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.
1.3.	Kiaulienos pažandė turi būti tiekama vakuume 1-3 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).	Kiaulienos pažandė tiekama vakuume apie 1 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).
1.4.	Kiaulienos pažandė tiekama sufasuota į polimerines dėžes.	Kiaulienos pažandė tiekama sufasuota į polimerines dėžes.
1.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
1.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
1.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
1.8.	Kiaulienos pažandė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos pažandė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).

1.9.	Kiaulienos pažandė turi būti tiekama pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.	Kiaulienos pažandė tiekama pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.
1.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
2.	Kiaulienos šoninė turi atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.	Kiaulienos šoninė atitinka Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.
2.1.	Kiaulienos šoninė pagal kokybę turi atitikti LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.	Kiaulienos šoninė pagal kokybę atitinka LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.

2.2.	Kiaulienos šoninė turi būti aukščiausios rūšies, su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų bei be didelės žalos, be svetimų ir apkartusių riebalų, lašinių ne daugiau kaip 50 proc., iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.	Kiaulienos šoninė aukščiausios rūšies, su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų bei be didelės žalos, be svetimų ir apkartusių riebalų, lašinių ne daugiau kaip 50 proc., iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.
2.3.	Kiaulienos šoninė turi būti tiekiamą vakuume 1-3 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).	Kiaulienos šoninė tiekiamą vakuume apie 1 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).
2.4.	Kiaulienos šoninė tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.	Kiaulienos šoninė tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.
2.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
2.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalbanurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
2.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
2.8.	Kiaulienos šoninė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos šoninė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).

2.9.	Kiaulienos šoninė turi būti tiekiamą pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.	Kiaulienos šoninė tiekiamą pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.
2.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
2.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
3.	Kiaulienos nugarinė turi atitikti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.	Kiaulienos nugarinė atitinka Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto kiaulių skerdena ir jos dalys ECE/TRADE/369/Rev.1 reikalavimus.
3.1.	Kiaulienos nugarinė pagal kokybę turi atitikti LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.	Kiaulienos nugarinė pagal kokybę atitinka LRŽŪM įsakymo 2002.07.29. Nr.279, (EB) Nr. 853/2004, HN 26/2006, HN 54/2017 reikalavimus.
3.2.	Kiaulienos nugarinė turi būti aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, be grandinėlės, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.	Kiaulienos nugarinė aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, be grandinėlės, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.

3.3.	Kiaulienos nugarinė turi būti tiekiamą vakuume iki 2-3 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).	Kiaulienos nugarinė tiekiamą vakuume apie 3 kg pakuotėse, atšaldyta t.y. mėsa šviežiai atvėsinta (temperatūroje -2 iki 4°C).
3.4.	Kiaulienos nugarinė tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.	Kiaulienos nugarinė tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.
3.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
3.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
3.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
3.8.	Kiaulienos nugarinė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos nugarinė pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
3.9.	Kiaulienos nugarinė turi būti tiekiamą pagal poreikį pirmadienais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.	Kiaulienos nugarinė tiekiamą pagal poreikį pirmadienais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 darbo dieną.

3.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
3.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

**Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė*

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

5 lentelė

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

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):
Asmens kodas įgaliojime

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

Gen. Direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Paruošė Aistė Bunkevičiutė-Kazlauskė



UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „SAMSONAS“



www.samsonas.lt

ĮGALIOJIMAS

2019-11-20

Nr. i-36/2019

Kaunas

Įgaliojame ANDRIŲ LEPINAITĮ, atstovauti bendrovę viešuosiuose
pirkimų konkursuose, bendrovės vardu pasirašyti, teikti paraiškas, dokumentus ir duomenis bei atlikti
visus kitus su šiuo įgaliojimu susijusius veiksmus.

Šis įgaliojimas galioja vienerius metus nuo jo išdavimo datos.

Generalinis direktorius



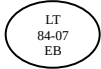
A handwritten signature in blue ink, appearing to read "H. Urbštas".

Henrikas Urbšta

Žaliavos specifikacija Nr.4664

Leidimo data: 2018.09.09.

Žaliavos pavadinimas: Kiaulienos pažandės su oda (atšaldytos)

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus. 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. 2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų. 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. 2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams. 2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu. LR HN 119 „Maisto produktų ženklinimas“. LR HN 15 „Maisto higiena“.LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.
Transportavimas ir laikymas	0...+6 °C
Galiojimo laikas	7 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 5 paromis) paros.
Ženklinimo reikalavimai	➤ Pavadinimas ➤ apdorojimo būdas (atšaldyta;); ➤ gamintojo pavadinimas, adresas; ➤ užauginta/ paskersta/išpjaustyta; ➤ grynasis kiekis, kg; ➤ laikymo sąlygos; ➤ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“ ➤ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB); ➤ partijos numeris; ➤ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje; ➤ Prieš vartojant apdirbti termiškai.

Žaliavos pirminės pakuotės aprašymas	Grynasis kiekis, kg: ~ 1,0 Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,012 Įpakavimo būdas: vakuumas Pirminės pakuotės aprašymas: 1. Pakuotės išmatavimai: 20 cm x 15 cm ; 2. Pakuotės sudėtis: daugiasluoksnė plėvelė; 3. Pakuotės spalva: skaidri; 4. Informacinis simbolis apie galimybę perdirbti 
Žaliavos aprašymas:	Gaminio matmenys: Produkto vidutiniai matmenys pakuotėje: 15 cm x 10 cm x 4 cm; Kiaulienos kumpis atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus. • be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių) • be pašalinio kvapo; • be kraujo krešulių; • be kaulų; • neinjekuotas; • Riebumas nedidesnis nei 50 procentų; • pH 5,6 – 6,2.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos produkto saugai ir kokybei. Pakuotės viduje gali susidaryti nedidelės mėsos sulčių sankaupos.
Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai	Salmonela 25 g- nėra. Koliforminių bakterijų kiekis 1 grame ne didesnis nei 500 ksv/g.
Vartojimo instrukcija	Prieš vartojimą termiškai apdoroti.
Atsekamumas	Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki:“ (Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą)
Žaliavos nuotraukos	

Pastaba: esant naujo gaminio specifikacijai, specifikacija gali būti tikslinama trijų mėnesių bėgyje nuo nuolatinio tiekimo pradžios.

Paruošė: Technologas N. Rinkevičienė _____

Suderinta: Vyr. technologė R. Butauskienė _____

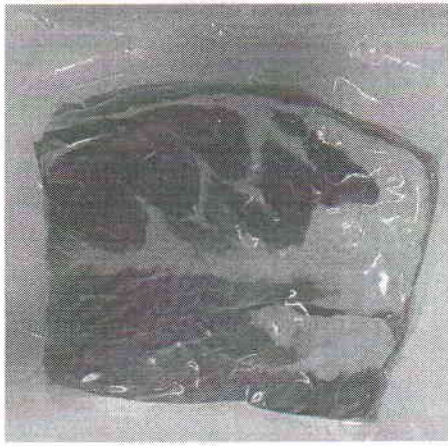
Tvirtina: Direktorius G. Tilindis _____

Žaliavos specifikacija Nr.0020

Leidimo data:2018.09.09.

Žaliavos pavadinimas: Kiaulienos šoninė (atšaldyta)

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus. 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. 2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų. 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. 2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams. 2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu. LR HN 119 „Maisto produktų ženklavimas“. LR HN 15 „Maisto higiena“.LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.
Transportavimas ir laikymas	0...+6 °C
Galiojimo laikas	7 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 5 paromis) paros.
Ženklavimo reikalavimai	➤ Pavadinimas ➤ apdorojimo būdas (atšaldyta); ➤ gamintojo pavadinimas, adresas; ➤ užauginta/ paskersta/išpjaustyta; ➤ grynasis kiekis, kg; ➤ laikymo sąlygos; ➤ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“ ➤ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB); ➤ partijos numeris; ➤ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje. ➤ Prieš vartojimą termiškai apdoroti.

Žaliavos pirminės pakuotės aprašymas	Grynasis kiekis, kg: ~ 1 Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,012 Įpakavimo būdas: vakuumas Pirminės pakuotės aprašymas: 1. Pakuotės išmatavimai: 35 cm x 26 cm ; 2. Pakuotės sudėtis: daugiasluoksnė plėvelė; 3. Pakuotės spalva: skaidri; 4. Informacinis simbolis apie galimybę perdirbti 
Žaliavos aprašymas:	Kiaulienos šoninės matmenys: Kiaulienos šoninės vidutiniai matmenys pakuotėje: 22 cm x 15 cm x 3 cm; Kiaulienos šoninė atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus. • be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių) • be pašalinio kvapo; • be kraujo krešulių; • be kaulų; • neinjekuota; • su oda; • pH 5,6 – 6,2.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos mėsos saugai ir kokybei. Pakuotės viduje gali susidaryti nedidelės mėsos sulčių sankaupos.
Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai	Salmonela 25 g- nėra. Koliforminių bakterijų kiekis 1 grame ne didesnis nei 500 ksv/g.
Vartojimo instrukcija	Prieš vartojimą termiškai apdoroti.
Atsekamumas	Partijos Nr. : „Tinka vartoti iki:“ (Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą).
Žaliavos nuotraukos	 

Pastaba: esant naujo gaminio specifikacijai, specifikacija gali būti tikslinama trijų mėnesių bėgyje nuo nuolatinio tiekimo pradžios.

Paruošė: Technologas N. Rinkevičienė

Suderinta: Vyr. technologė R. Butauskienė

Suderinta: Kokybės vadovė D. Gavelienė

Tvirtina: Direktorius G. Tilindis



Žaliavos specifikacija Nr.1777

Leidimo data:2020.01.16.

Žaliavos pavadinimas: Kiaulienos nugarinė(atšaldyta)

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus. 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. 2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų. 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. 2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams. 2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu. LR HN 119 „Maisto produktų ženklinimas“. LR HN 15 „Maisto higiena“.LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“. Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standartas „Porcine meat – carcasses and cuts“ arba lygiavertis.
Transportavimas ir laikymas	0...+6 °C
Galiojimo laikas	7 (iš įmonės gali būti tiekama su minimum 5 paromis) paros.
Ženklavimo reikalavimai	➤ Pavadinimas; ➤ apdorojimo būdas (atšaldyta); ➤ gamintojo pavadinimas, adresas; ➤ užauginta/ paskersta/išpjaustyta; ➤ grynasis kiekis, kg; ➤ laikymo sąlygos; ➤ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“ ➤ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB); ➤ partijos numeris; ➤ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje; ➤ prieš vartojimą termiškai apdoroti.

Žaliavos pirminės pakuotės aprašymas	Grynasis kiekis, kg: $\sim 3,0 \pm 0,5$ Tuščios pakuotės svoris, kg: 0,012 Ipakavimo būdas: vakuumas Pirminės pakuotės aprašymas: 1. Pakuotės išmatavimai: 37,5 cm x 20 cm ; 2. Pakuotės sudėtis: daugiasluoksnė plėvelė; 3. Pakuotės spalva: skaidri; 4. Informacinis simbolis apie galimybę perdirbti 
Žaliavos aprašymas	Kiaulienos nugarinė išpjauta nuo 5-6 kiaulienos skerdenos nugaros slankstelio. Kiaulienos skerdenos svoris ne didesnis nei 70 kg. Kiaulienos nugarinės matmenys: Kiaulienos nugarinės vidutiniai matmenys pakuotėje yra apie: 25 cm x 13 cm x 6 cm; Kiaulienos nugarinė atitinka šviežiai mėsai keliamus reikalavimus. • be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių, kaulų drožlių); • be pašalinio kvapo; • be odos likučių; • be kraujo krešulių; • be kaulo; • lašinių kiekis ne daugiau kaip 0,3-0,5 cm; • pH 5,5 – 6,2.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos kiaulienos nugarinės saugai ir kokybei. Pakuotės viduje gali susidaryti nedidelės mėsos sulčių sankaupos.
Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai	Salmonela 25 g- nėra. Koliforminių bakterijų kiekis 1 grame ne didesnis nei 500 ksv/g. 100g energinė ir maistinė vertė yra*: Energinė vertė: 598kJ/143kcal. Riebalai 5,7g, iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių 1,5g; Angliavandeniai 0, iš kurių cukrų 0g; Baltymai 21,4g; Druska 0g. * Pateiktos maistingumo vidutinės vertės galinčios kisti priklausomai nuo gyvulio veislės, sezoniškumo ir t.t.
Vartojimo instrukcija	Prieš vartojimą termiškai apdoroti.
Atsekamumas	Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki:“ (Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą)
Alergenų statusas	Nėra
GMO statusas	Nėra
Nanotechnologijų statusas	Nėra
Apdorota jonizuojančiąja spinduliuote	Nėra

Žaliavos nuotraukos



Pastaba: esant naujo gaminio specifikacijai, specifikacija gali būti tikslinama trijų mėnesių bėgyje nuo nuolatinio tiekimo pradžios.

Paruošė: Technologas N. Rinkevičienė

N.R.

Suderinta: Vyr. technologė R. Butauskienė

R. Butauskienė

Suderinta: Kokybės vadovė D. Gavelienė

D. Gavelienė

Tvirtina: Direktorius G. Tilindis

