

PREKIŲ VIEŠOJO PIRKIMO-PARDAVIMO SUTARTIS NR. SUT-21-0025

PIRKIMO NR. 516065

Du tūkstančiai 21 metų 01 mėnesio 12 diena
Kaunas

SPECIALIOSIOS SĄLYGOS

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos, juridinio asmens kodas 135163499, kurių registruota buveinė yra Eivenių g. 2, LT-50161 Kaunas, duomenys apie įstaigą kaupiami ir saugomi Lietuvos Respublikos juridinių asmenų registre, atstovaujama generalinio direktoriaus prof. habil. dr. Renaldo Jurkevičiaus, veikiančio įstatų pagrindu, (toliau – Pirkėjas) iš vienos pusės, ir

Uždaroji akcinė bendrovė „Samsonas“, juridinio asmens kodas 133140587, kurios registruota buveinė yra Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas, duomenys apie įmonę kaupiami ir saugomi Lietuvos Respublikos juridinių asmenų registre, atstovaujama generalinio direktoriaus Henriko Urbšto, (toliau – Tiekėjas) iš kitos pusės,

toliau kartu šioje prekių viešojo pirkimo-pardavimo sutartyje vadinami Šalimis, o kiekvienas atskirai – Šalimi, sudarė šią prekių viešojo pirkimo-pardavimo sutartį (toliau – Sutartis) ir susitarė dėl toliau išvardytų sąlygų.

1. SUTARTIES DALYKAS

1.1. Sutarties dalykas yra **mėsos gaminių** (toliau – Prekės) pirkimas atviro konkurso (supaprastinto pirkimo) būdu, įskaitant pristatymą, (toliau – pristatymas), kurių techninės charakteristikos nurodytos Sutarties 1 priede, Techninėje specifikacijoje.

1.2. Prekės turi būti pristatytos:

Prekių pristatymo vietos adresas	Sutartinių įsipareigojimų įvykdymo terminas (Prekių pristatymas)
Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos, Eivenių g. 2, Kaunas	Prekės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo. Prieš pristatydamas Prekes Pirkėjui, Tiekėjas privalo suderinti tikslų Prekių pristatymo laiką ir vietą su Pirkėjo atstovu. Užsakytas prekes Tiekėjas pristato savo transportu ir išlaidomis. Pristatytas prekes Tiekėjas savo jėgomis iškrauna iš transporto. Prekės pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).

1.3. Tiekėjas įsipareigoja pristatyti ir perduoti Pirkėjui nuosavybės teise Sutarties specialiųjų sąlygų 1.1 punkte nurodytas Prekes, o Pirkėjas įsipareigoja priimti tvarkingas ir kokybiškas Prekes ir sumokėti Tiekėjui pagal nurodytus įkainius Sutartyje numatytomis sąlygomis ir terminais.

2. SUTARTIES KAINOS APSKAIČIAVIMO BŪDAS, PRADINĖS SUTARTIES VERTĖ IR MOKĖJIMO SĄLYGOS

2.1. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų tarnybos direktoriaus 2017 m. birželio 28 d. įsakymu Nr. IS-95 „Dėl kainodaros taisyklių nustatymo metodikos patvirtinimo“ patvirtinta Kainodaros taisyklių nustatymo metodika (toliau – Metodika), taikomas kainos apskaičiavimo būdas – fiksuotas įkainis su peržiūra (toliau – įkainis). Peržiūros atvejis numatytas Sutarties bendrųjų sąlygų 7.2 punkte.

2.2. Pradinės Sutarties vertė:

Pradinės Sutarties vertė be PVM	8.603,51 Eur (aštuoni tūkstančiai šeši šimtai trys eurai 51 ct)
PVM	1.806,74 Eur (vienas tūkstantis aštuoni šimtai šeši eurai 74 ct)
Pradinės Sutarties vertė su PVM	10.410,25 Eur (dešimt tūkstančių keturi šimtai dešimt eurų 25 ct)

Detali sutarties kaina nurodyta sutarties 2 priede „Prekių žiniaraštis“.

2.3. Pirkėjas negali daugiau pirkti pagal Sutartį, kai pasiekiamas bent vienas iš numatytų kriterijų – maksimalūs Prekių kiekiai, nurodyti Sutarties 2 priede, arba maksimali lėšų suma, nurodyta Sutarties specialiųjų sąlygų 2.2 punkte, priklausomai nuo to, kas įvyksta anksčiau.

2.4. Sutarties vykdymo metu įsigijami Prekių kiekiai, taip pat Sutarties kaina, kurią Pirkėjas turės sumokėti Tiekėjui, priklauso nuo faktinių užsakymų, t. y. įsigijami Prekių kiekiai negali viršyti Sutartyje pagal Metodikos taisyklės nustatytos Prekių kiekio viršutinės ribos (nurodytos vienetais arba suma) (žr. Sutarties 2 priedą), o išpirkti mažesnę kiekį (tačiau ne mažiau nei nustatyta apatinė riba (jei nustatyta)) Pirkėjas gali.

2.5. Prekių užsakymų teikimas Tiekėjui priklauso nuo Pirkėjo poreikio ir valios, todėl Sutartimi Pirkėjas neįsipareigoja teikti Tiekėjui užsakymų, kad būtų pasiekta Pradinės Sutarties vertė, nurodyta Sutarties specialiųjų sąlygų 2.2 punkte.

Sutarties kaina priklauso nuo Prekių kiekių pokyčių, nurodytų Sutarties 2 priede, tačiau neviršys Pradinės Sutarties vertės, nurodytos Sutarties specialiuųjų sąlygų 2.2 punkte.

2.6. Mokėjimo sąlygos:

2.6.1. Vykdam Sutartį, sąskaitos faktūros teikiamos tik elektroniniu būdu. Elektroninės sąskaitos faktūros, atitinkančios Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartą, kurio nuoroda paskelbta 2017 m. spalio 16 d. Komisijos įgyvendinimo sprendime (ES) 2017/1870 dėl nuorodos į Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartą ir sintaksinį sąrašą paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2014/55/ES (OL 2017 L 266, p. 19) (toliau – Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standartas), teikiamos Tiekėjo pasirinktomis priemonėmis. Europos elektroninių sąskaitų faktūrų standarto neatitinkančios elektroninės sąskaitos faktūros gali būti teikiamos tik naudojantis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis (informacinės sistemos „E. sąskaita“ svetainė pasiekama adresu <https://www.esaskaita.eu>). Jeigu mobilizacijos, karo ar nepaprastosios padėties atveju yra informacinės sistemos „E. sąskaita“ pažeidimų, dėl kurių negalimas Pirkėjo ir Tiekėjo bendravimas ir keitimasis informacija naudojantis šia sistema, vykdam Sutartį sąskaitos faktūros gali būti teikiamos ne elektroninėmis priemonėmis.

2.6.2. Avansinis mokėjimas: nenumatomas.

2.6.3. Pirkėjas mokėjimus už perduotas Prekes atlieka ne vėliau kaip:

2.6.3.1. per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo dienos, kai Pirkėjas gauna sąskaitą faktūrą arba lygiavertį dokumentą;

2.6.3.2. jeigu sąskaitos faktūros arba lygiavertio dokumento gavimo diena neiški, – per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo Prekių gavimo dienos. Sąskaitos faktūros arba lygiavertio dokumento gavimo diena yra laikoma neaiškia, jeigu sąskaita faktūra arba lygiavertis dokumentas Pirkėjui išrašytas ir išsiųstas nesinaudojant elektroninėmis priemonėmis;

2.6.3.3. kai Pirkėjas sąskaitą faktūrą arba lygiavertį dokumentą gauna anksčiau, negu jam pristatytos Prekes, – per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo Prekių gavimo dienos.

2.6.4. Prekių pristatymo/gavimo diena laikytina Prekių perdavimo Pirkėjui, t. y. perdavimo–priėmimo akto pasirašymo, diena.

2.6.5. Pirkėjas Tiekėjui atsiskaito mokėjimo pavedimu į Tiekėjo šioje Sutartyje nurodytą banko sąskaitą.

2.6.6. Mokėjimai atliekami Lietuvos Respublikos nacionaline valiuta.

2.6.7. Apmokėjimas pagal šią Sutartį laikomas įvykdytu, kai pinigai patenka į Tiekėjo šios Sutarties specialiuųjų sąlygų 10 straipsnyje nurodytą sąskaitą.

2.6.8. Tiesioginio atsiskaitymo su subtiekejais galimybė: yra.

3. SUTARTIES ĮVYKDYMO UŽTIKRINIMAS

3.1 Sutarties įvykdymo užtikrinimas, t. y. banko ar kredito unijos garantija arba draudimo bendrovės laidavimo draudimo liudijimas, šiai Sutarčiai taikomas:

Sutarties įvykdymo užtikrinimo būdai	Sutarties įvykdymo užtikrinimo pateikimo terminas	Sutarties įvykdymo užtikrinimo vertė	Sutarties įvykdymo užtikrinimo galiojimo terminas
Sutarties įvykdymo užtikrinimas (banko ar kredito unijos garantija arba draudimo bendrovės laidavimo draudimo liudijimas. Laidavimo raštas turi būti pateikiamas kartu su laidavimo draudimo liudijimu (polisu) bei mokestiniu pavedimu, įrodančiu polise nurodytos draudimo įmokos sumokėjimą draudimo bendrovei (tinkamai patvirtinta kopija)).	Tiekėjas pateikia ne vėliau kaip per 5 (penkis) darbo dienas nuo Sutarties pasirašymo dienos.	Ne mažiau kaip 10 (dešimt) procentų nuo Pradinės Sutarties vertės su PVM, t. y. 1,041,03 Eur (vienas tūkstantis keturiasdešimt vienas euras 03 ct)	Įsigalioja banko arba kredito unijos garantijos ar draudimo bendrovės laidavimo draudimo liudijimo išdavimo diena ir galioja per visą Sutarties galiojimo laikotarpį, tai yra 12 (dvylika) mėnesių. Tuo atveju, kai Sutarties galiojimo terminas yra pratęsiamas, kartu turi būti atitinkamai pratęstas ir Sutarties įvykdymo užtikrinimo galiojimo terminas.

4. PREKIŲ KOKYBĖ

4.1 Prekės, jų kokybė, kiekis, kiti kriterijai privalo atitikti Pirkimo dokumentuose, Sutartyje, Techninėje specifikacijoje nustatytus reikalavimus ir teisės aktų, reglamentuojančių Prekių kokybę, tiekimo ir saugos reikalavimus.

4.2 Kiekviena Prekės pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.

Tiekėjas privalo pateikti pirmą siuntą 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.

4.3 Prekių perdavimo - priėmimo metu ir per visa tinkamumo vartoti terminą pastebėtiems trūkumams šalinti nustatomas 24 (dvidešimt keturių) valandų terminas. Nekokybiškas prekes, Pirkėjui sutikus Tiekėjas privalo pasiimti ir/ar pakeisti kokybiškomis per 24 (dvidešimt keturias) valandas.

4.4 Jei Tiekėjas nepašalina Prekės trūkumo per Sutarties specialiąją sąlygą 4.3. punkte nurodytą terminą, Tiekėjas, Pirkėjui raštu pareikalavus, moka Pirkėjui 0,06 % nuo trūkumų turinčių Prekių bendros kainos dydžio delspinigius už kiekvieną uždelstą dieną.

5. NETESYBŲ DYDIS

5.1 Jei Tiekėjas nepristato prekių Sutartyje nustatytu terminu, Tiekėjas privalo sumokėti Pirkėjui 0,06 % nuo laiku nepristatytų Prekių bendros kainos dydžio delspinigius už kiekvieną uždelstą dieną.

5.2 Jei Tiekėjas atsisako pristatyti Prekes (jų dalį) arba pašalinti Prekių trūkumus, Pirkėjas taiko 30 % dydžio baudą nuo nepristatytų ar nuo pristatytų trūkumų turinčių Prekių bendros kainos.

5.3 Neatlikus apmokėjimo nustatytais terminais už priimtas kokybiškas Prekes, Tiekėjo pareikalavimu Pirkėjas privalo sumokėti Tiekėjui 0,06 % delspinigius nuo laiku neapmokėtos sumos už kiekvieną uždelstą mokėti dieną. Jei viešasis pirkimas yra finansuojamas iš biudžeto, finansavimo vėlavimas yra sąlyga, visiškai atleidžianti Pirkėją nuo civilinės atsakomybės ir netesybų mokėjimo Tiekėjui už pavėluotą atsiskaitymą.

6. SUBTIEKIMAS

6.1 Kai Sutarties vykdymui Tiekėjas pasitelks subtieką (-us), tokiu atveju bus taikomi Sutarties bendrųjų sąlygų 15.1-15.8 punktai.

6.2 Sutarties vykdymui bet kuriuo Sutarties vykdymo metu Tiekėjo pasitelkiami subtiekliai nurodomi Sutarties priede.

7. SUTARTIES GALIOJIMAS

7.1 Sutartis įsigalioja, kai Sutartį pasirašo abi Sutarties Šalys ir Tiekėjas pateikia tinkamą Sutarties įvykdymo užtikrinimą (jei taikomas). Tiekėjui nepateikus Sutarties įvykdymo užtikrinimo (kai taikomas), Sutartis neįsigalioja ir Šalių nesaisto jokie sutartiniai įsipareigojimai. Tokiu atveju Pirkėjas siūlo sudaryti Sutartį tiekėjui, kurio pasiūlymas pagal nustatytą pasiūlyimų eilę yra pirmas po Tiekėjo, nepateikusio Sutarties įvykdymo užtikrinimo.

7.2 Sutarties trukmė – 12 (dvylika) mėnesių nuo Sutarties įsigaliojimo dienos. Sutarties galiojimo terminas rašytiniu Šalių susitarimu gali būti pratęstas 1 (vieną) kartą ne ilgesniam kaip 12 (dvylikos) mėnesių laikotarpiui Pradinės Sutarties vertės ribose.

8. ATSAKINGI ASMENYS IR SUSIRAŠINĖJIMAS

8.1 Asmenys, atsakingi už Sutarties vykdymą:

	Pirkėjas	Tiekėjas
Vardas, pavardė	Ingrida Pališkienė	Andrius Lepinaitis
Adresas	Eivenių g. 2, LT-50161, Kaunas	Europos pr 38, LT-46369, Kaunas
Telefonas	837 326946	837 490670
Faksas	837 326946	837 490675
El. paštas	ingrida.paliskiene@kaunoklinikos.lt	ofisas@samsonas.lt

Pirkėjo asmuo atsakingas už Sutarties ir pakeitimų paskelbimą pagal Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo 86 straipsnio 9 dalies nuostatas Vaida Juodrienė, viešųjų pirkimų specialistė.

8.2 Sutarties Šalys susirašinėja lietuvių kalba. Visi pranešimai, sutikimai ir kitas susižinojimas, kuriuos Šalis gali pateikti pagal šią Sutartį, bus laikomi galiojančiais ir įteiktais tinkamai, jeigu yra asmeniškai pateikti kitai Šaliai ir gautas patvirtinimas apie gavimą arba išsiųsti paštu, faksu, elektroniniu paštu (patvirtinant gavimą) toliau nurodytais kontaktais, arba kitais kontaktais, kuriuos nurodė viena Šalis, pateikdama pranešimą:

	Pirkėjas	Tiekėjas
Vardas, pavardė	Ingrida Pališkienė	Andrius Lepinaitis
Adresas	Eivenių g. 2, LT-50161, Kaunas	Europos pr 38, LT-46369, Kaunas
Telefonas	837 326946	837 490670
Faksas	837 326946	837 490675
El. paštas	ingrida.paliskiene@kaunoklinikos.lt	ofisas@samsonas.lt

9. KITOS NUOSTATOS

9.1. Šią Sutartį sudaro Sutarties specialiosios sąlygos, jų priedai ir Sutarties bendrosios sąlygos. Jeigu Sutarties specialiąją sąlygą ir (ar) jų priedų nuostatos neatitinka Sutarties bendrųjų sąlygų nuostatų, pirmenybė yra teikiama Sutarties specialiąją sąlygą bei jų priedų nuostatomis.

9.2. Taikomos tos Sutarties bendrosios sąlygos, kurios yra patvirtintos Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninės Kauno klinikų generalinio direktoriaus 2019 m. liepos 15 d. įsakymu Nr. 653 „Dėl Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninės Kauno klinikų viešojo pirkimo - pardavimo sutarčių rengimo, vykdymo ir kontrolės tvarkos aprašo patvirtinimo“ svetainė pasiekama adresu <https://www.kaunoklinikos.lt/apie-mus/viesieji-pirkimai/>.

9.3. Ši Sutartis sudaryta lietuvių kalba 2 (dviem) vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais, po viena egzemplioriu kiekvienai Sutarties Šaliai.

9.4. Šiuo Šalys patvirtina, kad Sutartį perskaitė, suprato jos turinį ir pasekmes, priėmė ją kaip atitinkančią jų tikslus ir pasirašė Sutartyje nurodyta data.

9.5. Sutartį sudaro šie eilės tvarka pagal pirmumą išvardyti dokumentai:

9.5.1. Sutarties specialiosios sąlygos;

9.5.2. Sutarties priedai:

9.5.2.1. Tiekėjo pasiūlymas, pateiktas CVP IS (atskirai nepriedamas);

9.5.2.2. Pirkimo sąlygos (įskaitant Pirkimo sąlygų paaiškinimus, patikslinimus, pan., jei tokių bus Pirkimo procedūrų metu) (atskirai nepriedama);

9.5.2.3. Techninė specifikacija (1 priedas);

9.5.2.4. Prekių žiniaraštis (2 priedas);

9.5.2.5. Kiti dokumentai (jei tokių yra);

9.5.3. Sutarties bendrosios sąlygos.

9.6. Laikoma, kad Sutartį sudarantys dokumentai vienas kitą paaiškina. Kiekvienas paskesnis eilės dokumentas turi žemesnę juridinę galią nei prieš jį nurodytas dokumentas. Neaiškumo ar prieštaračio atveju vadovaujasi Sutarties specialiųjų sąlygų 9.5. punkte nurodyta eilės tvarka.

10. ŠALIŲ REKVIZITAI IR PARAŠAI:

Pirkėjas

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto
ligoninė Kauno klinikos
Eivenių g. 2, 50161 Kaunas
Įstaigos kodas 135163499
PVM mokėtojo kodas LT351634917
A.s. LT21 7300 0100 0222 6410
Banko kodas 73000
AB Swedbank

Generalinis direktorius
prof. habil. dr. Renaldas Jurkevičius
Parašas
Data:
A.V.

2021-01-12



Tiekėjas

UAB „Samsonas“
Europos pr. 38, LT-46369, Kaunas
Įmonės kodas: 133140587
PVM mokėtojo kodas: LT-33145811
A.s. LT27 7044 0600 0284 6368
Banko kodas: 70440
AB SEB bankas

Generalinis direktorius
Henrikas Čibikas
Parašas
Data:
A.V.



TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti mėsos gaminių, kurie turi atitikti šiuos reikalavimus:

1. Dešra vytinta	- iki 150 kg per metus;
3. Dešra karštai rūkyta	- iki 150 kg per metus;
4. Dešra virta	- iki 100 kg per metus;
5. Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti	- iki 150 kg per metus;
6. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas	- iki 500 kg per metus;
7. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta	- iki 200 kg per metus;
8. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas	- iki 200 kg per metus;
9. Dešrelės karštai rūkytos	- iki 150 kg per metus;
12. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta	- iki 150 kg per metus;
13. Kumpis kiaulienos vytintas	- iki 50 kg per metus;
14. Vištienos vyniotinis natūralus	- iki 150 kg per metus;
15. Kiaulienos karkų vyniotinis	- iki 150 kg per metus;
16. Ausų-liežuvių vyniotinis	- iki 150 kg per metus.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti dešros vytintos - iki 150 kg per metus**1. Dešra vytinta**

- 1.1. Dešra vytinta turi būti pagaminta pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 1.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 1.3. Dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Fasuota nuo 0,15 iki 0,35 kg pakuotėje.
- 1.4. Dešra turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų ir kvapo, lašiniai neturi būti minkšti ar patįžę. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnakų, pipirais.
- 1.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 1.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminių 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.
- 1.8. Dešra vytinta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 1.9. Dešra vytinta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 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.
- 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 numato pirkti dešros karštai rūkytos - iki 150 kg per metus**3. Dešra karštai rūkyta**

- 3.1. Dešra karštai rūkyta turi būti pagaminta pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 3.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

- 3.3. Dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota nuo 0,2 iki 0,35 kg vakuuminėje pakuotėje.
- 3.4. Dešra turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuota, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeista, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta natūraliais prieskoniais.
- 3.5. 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, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 3.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 3.8. Dešra karštai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 3.9. Dešra karštai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 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.
- 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 numato pirkti virtos dešros - iki 100 kg per metus

4. Virta dešra

- 4.1. Virta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919:20003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 4.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 4.3. Virta dešra turi būti aukščiausios rūšies. Gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėtis maisto žaliavos kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažiau kaip 8%, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.
- 4.4. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechanškai atskirtos mėsos; ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; krakmolo bei modifikuotų augalų priedų.
- 4.5. Virtos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Fasuota nuo 0,2 iki 0,4 kg pakuotėje.
- 4.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 4.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 4.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 4.9. Virta dešra pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 4.10. Virta dešra turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 4.11. 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.
- 4.12. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti lašinių kiaulienos šaltai rūkytų – iki 150 kg per metus**5. Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti**

- 5.1. Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti turi būti pagaminti pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 5.2. Pagaminti pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 5.3. Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kiaulienos poodinės nugaros ir šonų skerdenos dalių, sudėtų, dėl skonio pagerinimo naudojant nemažai prieskonių ir po to papildomai parūkomi šaltais dūmais. Fasuoti iki 300 g vakuuminėje pakuotėje.
- 5.4. Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, baltos spalvos, ne pageltę, neturi būti minkšti ar patišę, be pašalinių priedų ir kvapo. Gera išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.
- 5.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 5.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 5.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 5.8. Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 5.9. Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 5.10. 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 pirmą siuntą 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.
- 5.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kepsnio kiaulienos kumpio karštai rūkyto – iki 500 kg per metus**6. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas**

- 6.1. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti pagamintas pagal LST 1919:1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 6.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 6.3. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio, be lašinių, be kaulo, be odos, kuriam technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 6.4. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.
- 6.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 6.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 6.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 6.8. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).

- 6.9. Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 6.10. 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.
- 6.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kiaulienos nugarinės šaltai rūkytos – iki 200 kg per metus

7. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta

- 7.1. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta pagal LST 1919:2002/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 7.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 7.3. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugaros ir juosmens raumens, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 10 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 7.4. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gera išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.
- 7.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 7.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminių standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 7.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 7.8. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 7.9. Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 7.10. 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.
- 7.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kiaulienos kumpio šaltai rūkyto – iki 200 kg per metus

8. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas

- 8.1. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 8.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 8.3. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 8.4. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gera išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.
- 8.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 8.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminių standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar

- kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 8.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
 - 8.8. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
 - 8.9. Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
 - 8.10. 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 pirmą 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.
 - 8.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti dešrelių karštai rūkytu – iki 150 kg per metus

9. Dešrelės karštai rūkytos

- 9.1. Dešrelės karštai rūkytos turi būti pagamintos pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 9.2. Pagamintos pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 9.3. Dešrelės karštai rūkytos turi būti pagamintos iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ne mažiau 90 % ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių. Pasuotos iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 9.4. Dešrelės turi būti plonos, taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, dešrelės gardintos natūraliais prieskoniais, česnakais, pipirais.
- 9.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 9.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminių standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 9.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 9.8. Dešrelės karštai rūkytos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 9.9. Dešrelės karštai rūkytos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 9.10. 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 pirmą 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.
- 9.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kiaulienos šoninės karštai rūkytos – iki 150 kg per metus

12. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta

- 12.1. Kiaulienos šoninė karštai rūkyta turi būti pagaminta pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 12.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 12.3. Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos lašinių, besisuksniuojančių su raumeniu (lašinių ne daugiau kaip 50 proc.), be kaulo, su oda, kuriai technologinio

- proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 12.4. Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.
- 12.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 12.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 12.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 12.8. Kiaulienos šoninė karšto rūkymo pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 12.9. Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 12.10. 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 pirmą siuntą 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.
- 12.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kumpio kiaulienos vytinto – iki 50 kg per metus

13. Kumpis kiaulienos vytintas

- 13.1. Kumpis kiaulienos vytintas turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 13.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 13.3. Kumpis kiaulienos vytintas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos ne mažiau kaip 95%, be kaulo, be odos, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Pagaminti 100 g produkto panaudota mažiausiai 145 g kiaulienos. Supjaustytas plonais griežinėliais iki 0,5 mm, sufasuotas po 70-110 g naudojant apsaugines dujas arba vakuumuojant.
- 13.4. Kumpis kiaulienos vytintas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių skonis.
- 13.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 13.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 13.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 13.8. Kumpis kiaulienos vytintas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 13.9. Kumpis kiaulienos vytintas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 13.10. 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 pirmą siuntą 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.
- 13.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti vištienos vyniotinio natūralaus – iki 150 kg per metus

14. Vištienos vyniotinis natūralus

- 14.1. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 14.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 14.3. Vištienos vyniotinis natūralus (ne maltas) turi būti pagamintas iš A klasės broilerių mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300 g vakuumuotoje pakuotėje.
- 14.4. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje baltos į pilkumą spalvos be dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.
- 14.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 14.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 14.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 14.8. Vištienos vyniotinis natūralus pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 14.9. Vištienos vyniotinis natūralus turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 14.10. 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 vardinu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
- 14.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti kiaulienos karkų vyniotinio – iki 150 kg per metus

15. Kiaulienos karkų vyniotinis

- 15.1. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/IK:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 15.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 15.3. Vyniotinis turi būti pagamintas iš kiaulienos karkų mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300 g vakuumuotoje pakuotėje.
- 15.4. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.
- 15.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
- 15.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 15.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 15.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 15.9. Kiaulienos karkų vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 15.10. Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 15.11. 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.

- 15.12. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

LSMU ligoninė Kauno klinikos numato pirkti ausų-liežuvio vyniotinio – iki 150 kg per metus

16. Ausų-liežuvio vyniotinis

- 16.1. Ausų-liežuvio vyniotinis turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/IK2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
- 16.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
- 16.3. Vyniotinis turi būti pagamintas iš rinktinių kiaulienos ausų ir kiaulienos liežuvių, atitinkamai paruoštų, susuktų į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
- 16.4. Ausų-liežuvio vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.
- 16.5. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
- 16.6. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
- 16.7. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
- 16.8. Ausų-liežuvio vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
- 16.9. Ausų-liežuvio vyniotinis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
- 16.10. 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.
- 16.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

Sutarties Nr. 2021-01-12
2 priedas

PREKIŲ ŽINIARAŠTIS

Pirkimo dalies Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Orientacinis kiekis	Kaina vieneto Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Gamintojas/produkto pavadinimas
1.	Dešra vytinta	kg	150	4,20	630,00	762,30	Vytinta Kernavės dešra, UAB „Samsonas“
3.	Dešra karštai rūkyta	kg	150	3,55	532,50	644,33	Samsono servelatas karštai rūkytas, UAB „Samsonas“
4.	Dešra virta	kg	100	1,84	184,00	222,64	Samsono pienoška virta dešra, UAB „Samsonas“
5.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti	kg	150	3,14	471,00	569,91	Kaimiški k/r lašiniai, UAB „Samsonas“
6.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas	kg	500	3,49	1745,00	2111,45	Kiaulienos kepsnys karštai rūkytas, UAB „Samsonas“
7.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta	kg	200	4,28	856,00	1035,76	Šaltai rūkyta nugarinė, UAB „Samsonas“
8.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas	kg	200	4,45	890,00	1076,90	Šaltai rūkytas Zanavykų kumpis, UAB „Samsonas“
9.	Dešrelės karštai rūkytos	kg	150	2,90	435,00	526,35	Karštai rūkytos Samsono dešrelės, UAB „Samsonas“
12.	Kiaulienos šoninė karštai rūkyta	kg	150	4,35	679,50	822,20	Karštai rūkyta Zanavykų šoninė, UAB „Samsonas“
13.	Kumpis kiaulienos vytintas	kg	50	12,50	625,00	756,25	Vytintas Serrano Bodega kumpis, UAB „Samsonas“
14.	Vištienos vyniotinis natūralus	kg	150	2,91	436,50	528,17	Vištienos vyniotinis virtas, UAB „Samsonas“
15.	Kiaulienos karkų vyniotinis	kg	150	3,48	522,00	631,62	Kleboniškas virtas kulniukų vyniotinis, UAB „Samsonas“
16.	Ausų-liežuvio vyniotinis	kg	150	3,98	597,00	722,37	Ausų-liežuvio virtas slėgtainis, UAB „Samsonas“
Pradinės Sutarties vertė:					8.603,51	10.410,25	

Pirkėjas

Generalinis direktorius
prof. habil. dr. Renaldas Jurkevičius
Parašas
Data: 2021-01-12
A.V.



Tiekėjas

Generalinis direktorius
Henrikas Grubis
Parašas
Data: 2021-01-12
A.V.

