

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL PERDIRBTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRKIMO

2020-12-10
Kaunas

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 mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Ramūnas Kairys
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Živilė Šukaitienė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Food service veiklos vadovė Baltijos šalims Rūta Varanavičė / įgaliotas asmuo Paulius Barona
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 tik

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

2 lentelė

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

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

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

3 lentelė

Pirkimo dalies Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Orientacinis kiekis	Kaina vieneto Eur (be PVM)	PVM tarifas	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Gamintojas/produkto pavadinimas
1.	Obuolių džemas	kg	3 002	0,79	21%	2371,58	2869,61	UAB "Vilroka"/Obuolių įdaras, kibire, (13) kg
2.	Konservuoti agurkai	kg	3 000	0,76	21%	2280,00	2758,80	SIA "O RIKAI" / Marinuoti agurkai, silpnai rūgštūs, 3 kg / 1,5 kg
3.	Konservuoti žirneliai	kg	1 500	0,94	21%	1410,00	1706,10	Z.P.O.i W. "Waldi-Ben"/ Konservuoti žirneliai, 690 g / 430 g
4.	Saulėje džiovinti pomidorai	kg	680	3,24	21%	2203,20	2665,87	Cirillo Group S.p.A./Saulėje džiovinti pomidorai RIZZI, saulėgrąžų aliejuje, 1,5 kg / 800 g
5.	Alyvuogės juodos	kg	604	1,12	21%	676,48	818,54	Agro Sevilla Aceitunas, S.C.A. / Alyvuogės PROFIL, juodos, be kauliuko, 4,3 kg / 2 kg
6.	Alyvuogės žalios	kg	600	1,32	21%	792,00	958,32	Agro Sevilla Aceitunas, S.C.A. / Alyvuogės PROFIL, žalios, be kauliuko, 4,3 kg / 2 kg
7.	Konservuotos rūgštynės	kg	500	2,15	21%	1075,00	1300,75	UAB "Kėdainių Konservų Fabrikas"/ Konservuotos RŪGŠTYNĖS, 480 g
8.	Rauginti kopūstai	kg	100	0,62	21%	62,00	75,02	Ūkininkas Vytautas Savickas/Rauginkti kopūstai, 1 kg

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS		
Pikimo dalies. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Obuolių džemas.	Obuolių džemas.
1.1.	Obuolių džemas pagal kokybę turi atitikti LR ŽŪ ministro 2003 m. spalio 24 d. Nr. 3D-455 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.	Obuolių džemas pagal kokybę atitinka LR ŽŪ ministro 2003 m. spalio 24 d. Nr. 3D-455 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.
1.2.	Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.	Mikrobiologiniai rodikliai tartinėja (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.
1.3.	Sudedamosios dalys – obuoliai, cukrus, konservantų (sorbatų, benzoatų , saldiklių, tirštiklių) kiekį reglamentuoja 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 354 L 2008, p.16)), citrinos rūgštis.	Sudedamosios dalys – obuoliai, cukrus, konservantų (sorbatų, benzoatų , saldiklių, tirštiklių) kiekį reglamentuoja 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 354 L 2008, p.16)), citrinos rūgštis.
1.4.	Išvaizda - vienalytė masė be sėklų, kauliukų, odelių. Negali būti pašalinių priemaišų.	Išvaizda - vienalytė masė be sėklų, kauliukų, odelių. Be pašalinių priemaišų.
1.5.	Kvapas: būdingas obuoliams, be pašalinio kvapo.	Kvapas: būdingas obuoliams, be pašalinio kvapo.
1.6.	Skonis: būdingas obuoliams, be pašalinio skonio.	Skonis: būdingas obuoliams, be pašalinio skonio.
1.7.	Sufasuota 10 – 13 kg švariuose užplombuotuose plastmasiniuose kibirėliuose. Tara negražinama.	Sufasuota 13 kg švariuose užplombuotuose plastmasiniuose kibirėliuose. Tara negražinama.
1.8.	Pakuojamas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojamas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
1.9.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
1.10.	Laikomas, gabenamas ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomas, gabenamas ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
1.11.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
1.12.	Obuolių džemas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Obuolių džemas tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
1.13.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimų dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimų dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.14.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2.	Konservuoti agurkai.	Konservuoti agurkai.
2.1.	Konservuoti agurkai turi atitikti LR ŽŪM privalomuosius konservuotų agurkų kokybės reikalavimus 2002 m. lapkričio 11 d. Nr. 436, HN 15:2005, HN 26:2006, HN 132:2013, HN 54:2017, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.	Konservuoti agurkai atitinka LR ŽŪM privalomuosius konservuotų agurkų kokybės reikalavimus 2002 m. lapkričio 11 d. Nr. 436, HN 15:2005, HN 26:2006, HN 132:2013, HN 54:2017, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus.
2.2.	Sudedamosios dalys: agurkai, vanduo, actas, druska, prieskoniai (krapai, svogūnai, garstyčios, pipirai), gali būti pagardinti cukrumi, česnakų, paprika ir kitiems prieskoniniais augalalais.	Sudedamosios dalys: agurkai, vanduo, actas, druska, prieskoniai (krapai, svogūnai, garstyčios, pipirai), gali būti pagardinti cukrumi, česnakų, paprika ir kitiems prieskoniniais augalalais.
2.3.	Išvaizda, konsistencija ir spalva – nedideli agurkai, nenulupti, nepjaustyti, tvirti, traškūs, nesusiraukšlėję, be didelių sėklų.	Išvaizda, konsistencija ir spalva – nedideli agurkai, nenulupti, nepjaustyti, tvirti, traškūs, nesusiraukšlėję, be didelių sėklų.
2.4.	Skonis, kvapas turi būti natūralūs marinuotiems agurkams – švelniai rūgštūs, gali būti jaučiamas pridėtinių dalių skonis ir kvapas, neturėti būti pelesio ar kitokio pašalinio skonio ir kvapo.	Skonis, kvapas natūralūs marinuotiems agurkams – švelniai rūgštūs, gali būti jaučiamas pridėtinių dalių skonis ir kvapas, neturėti būti pelesio ar kitokio pašalinio skonio ir kvapo.
2.5.	Druska (chloridai) – ne daugiau kaip 5 %.	Druska (chloridai) – ne daugiau kaip 5 %.
2.6.	Tiekiami išfasuoti į hermetiškai uždaroją, negražinamą tarą, stiklainiuose po 3 kg (Brutto) arba metalinėse skardinėse po 9,7 kg (Brutto).	Tiekiami išfasuoti į hermetiškai uždaroją, negražinamą tarą, stiklainiuose po 3 kg (Brutto)
2.7.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
2.8.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
2.9.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
2.10.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
2.11.	Konservuoti agurkai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Konservuoti agurkai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
2.12.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimų dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimų dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
2.13.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2.14.	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).
3.	Konservuoti žirneliai	Konservuoti žirneliai
3.1.	Konservuoti žirneliai turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Konservuoti žirneliai atitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
3.2.	Sudedamosios dalys: žalieji žirneliai, geriamasis vanduo, valgomoji druska, gali būti cukrus.	Sudedamosios dalys: žalieji žirneliai, geriamasis vanduo, valgomoji druska, gali būti cukrus.
3.3.	Reikalavimai žaliavai: žirneliai turi būti sveiki, rūšiuoti, nesukirmiję, nepernokę. Pagaminti iš žalių, nešaldytų, nedžiovinėtų žirnelių.	Reikalavimai žaliavai: žirneliai sveiki, rūšiuoti, nesukirmiję, nepernokę. Pagaminti iš žalių, nešaldytų, nedžiovinėtų žirnelių.
3.4.	Išvaizda – marinatas skaidrus, žirneliai ne minkšti, krakmolas neišsiskyręs. Neturi būti anksčių liekanų.	Išvaizda – marinatas skaidrus, žirneliai ne minkšti, krakmolas neišsiskyręs. Be anksčių liekanų.
3.5.	Kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pelėsių, gedimo ar kito pašalinio kvapo.	Kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pelėsių, gedimo ar kito pašalinio kvapo.
3.6.	Skonis – būdingas konservuotiems žirneliams, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio.	Skonis – būdingas konservuotiems žirneliams, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio.
3.7.	Tiekiami išfasuoti uždaroje 0,6-1,0 kg (Brutto) stiklinėje taroje. Tara negražinama.	Tiekiami išfasuoti uždaroje 0,6-1,0 kg (Brutto) stiklinėje taroje. Tara negražinama.
3.8.	Žirnelių masė, nuvarvinus užpilą, indelyje turi būti ne mažesnė nei 62 %.	Žirnelių masė, nuvarvinus užpilą, indelyje ne mažesnė nei 62 %.
3.9.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
3.10.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
3.11.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
3.12.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
3.13.	Konservuoti žirneliai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Konservuoti žirneliai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
3.14.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimų dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimų dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
3.15.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU liginė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

3.16.	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).	Pasiūlyme produkto kainą nurodyta Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).
2.	Saulėje džiovinti pomidorai	Saulėje džiovinti pomidorai
4.1.	Saulėje džiovinti pomidorai turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Saulėje džiovinti pomidorai atitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
4.2.	Sudedamosios dalys: saulėje džiovinti pomidorai (ne mažiau kaip 56%), saulėgrąžų aliejus, gali būti kapareliai, česnakai, prieskoniai, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga.	Sudedamosios dalys: saulėje džiovinti pomidorai (ne mažiau kaip 56%), saulėgrąžų aliejus, gali būti kapareliai, česnakai, prieskoniai, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga.
4.3.	Skonis ir kvapas – būdingas saulėje džiovintiems pomidorams, be pašalinio skonio ir kvapo.	Skonis ir kvapas – būdingas saulėje džiovintiems pomidorams, be pašalinio skonio ir kvapo.
4.4.	Marinatas skaidrus.	Marinatas skaidrus.
4.5.	Neturi būti pašalinių priemaišų.	Be pašalinių priemaišų.
4.6.	Fasuota stiklinėje taroje po 0,5 – 1,5 kg. Tara negrąžinama.	Fasuota stiklinėje taroje po 0,5 – 1,5 kg. Tara negrąžinama.
4.7.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
4.8.	Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
4.9.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
4.10.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
4.11.	Saulėje džiovinti pomidorai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Saulėje džiovinti pomidorai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
4.12.	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.	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.
4.13.	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) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4.14.	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).	Pasiūlyme produkto kainą nurodyta Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).
3.	Alyvuogės juodos	Alyvuogės juodos
5.1.	Alyvuogės juodos turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Alyvuogės juodos tatitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
5.2.	Švelnaus skonio. Be kaulų, sintetinių dažiklių, aromatų ir skonio stipriklių.	Švelnaus skonio. Be kaulų, sintetinių dažiklių, aromatų ir skonio stipriklių.
5.3.	Marinatas skaidrus.	Marinatas skaidrus.
5.4.	Neturi būti pašalinių priemaišų.	Be pašalinių priemaišų.
5.5.	Tiekiamos stikliniuose arba metaliniuose induose, fasuotos po 4,0 – 4,3 kg. Tara negrąžinama.	Tiekiamos alviniuose induose, fasuotos po 4,3 kg. Tara negrąžinama.
5.6.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
5.7.	Ženklinamos pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
5.8.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
5.9.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
5.10.	Alyvuogės juodos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Alyvuogės juodos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
5.11.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	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.
5.12.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
5.13.	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).	Pasiūlyme produkto kainą nurodyta Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).
4.	Alyvuogės žalios	Alyvuogės žalios
6.1.	Alyvuogės žalios turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Alyvuogės žalios atitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
6.2.	Švelnaus skonio. Be kaulų, sintetinių dažiklių, aromatų ir skonio stipriklių.	Švelnaus skonio. Be kaulų, sintetinių dažiklių, aromatų ir skonio stipriklių.
6.3.	Marinatas skaidrus.	Marinatas skaidrus.
6.4.	Neturi būti pašalinių priemaišų.	Be pašalinių priemaišų.
6.5.	Tiekiamos stikliniuose arba alviniuose induose, fasuotos po 4,0 – 4,3 kg. Tara negrąžinama.	Tiekiamos alviniuose induose, fasuotos po 4,3 kg. Tara negrąžinama.
6.6.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
6.7.	Ženklinamos pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
6.8.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
6.9.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
6.10.	Alyvuogės žalios turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Alyvuogės žalios tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
6.11.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	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.
6.12.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
6.13.	Pasiūlyme produkto kainą nurodyti Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).	Pasiūlyme produkto kainą nurodyta Eur už kilogramą grynojo svorio su užpilu (Brutto).
5.	Konservuotos rūgštinės	Konservuotos rūgštinės
7.1.	Konservuotos rūgštinės turi atitikti turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Konservuotos rūgštinės atitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
7.2.	Konservuotos rūgštinės aukščiausios rūšies, sveikos, rūšiuotos, ne minkštos.	Konservuotos rūgštinės aukščiausios rūšies, sveikos, rūšiuotos, ne minkštos.
7.3.	Druskos kiekis – 3 – 5 %.	Druskos kiekis – 3 – 5 %.
7.4.	Skonis ir kvapas – būdingas konservuotoms rūgštinėms, be pašalinio skonio ir kvapo.	Skonis ir kvapas – būdingas konservuotoms rūgštinėms, be pašalinio skonio ir kvapo.
7.5.	Marinatas skaidrus.	Marinatas skaidrus.
7.6.	Neturi būti pašalinių priemaišų.	B pašalinių priemaišų.

7.7.	Fasuotos stiklinėje taroje po 0,35 – 0,7 kg. Tara negražinama.	Fasuotos stiklinėje taroje po 0,48 kg. Tara negražinama.
7.8.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojamos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
7.9.	Ženklinamos pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
7.10.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
7.11.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
7.12.	Konservuotos rugštinės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Konservuotos rugštinės tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
7.13.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
7.14.	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) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
6.	Rauginti kopūstai	Rauginti kopūstai
8.1.	Rauginti kopūstai turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.	Rauginti kopūstai atitinka 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014, 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais, ir kiti teisės aktai, HN 15:2005 reikalavimus.
8.2.	Sudedamosios dalys: kopūstai, cukrus, valgomoji druska, kmynai, morkos, gali būti spanguolių.	Sudedamosios dalys: kopūstai, cukrus, valgomoji druska, kmynai, morkos
8.3.	Rauginti kopūstai turi būti kieti, traškūs.	Rauginti kopūstai kieti, traškūs.
8.4.	Skonis ir kvapas – būdingas rauginiems kopūstams, be pašalinio skonio ir kvapo.	Skonis ir kvapas – būdingas rauginiems kopūstams, be pašalinio skonio ir kvapo.
8.5.	Marinatas skaidrus.	Marinatas skaidrus.
8.6.	Neturi būti pašalinių priemaišų.	Be pašalinių priemaišų.
8.7.	Fasuotos plastikiniuose kibirėliuose arba polimeriniuose sandariuose maišuose po 0,8 – 1,5 kg. Tara negražinama.	Fasuotos plastikiniuose kibirėliuose arba polimeriniuose sandariuose maišuose po 1 g. Tara negražinama.
8.8.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.	Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atliekų, Lietuvos HN 16:2011.
8.9.	Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.	Ženklinami pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie gamintoją.
8.10.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
8.11.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
8.12.	Rauginti kopūstai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Rauginti kopūstai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
8.13.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
8.14.	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) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

**Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė specifikacija“) jų eilės tvarka, būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas. Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkanciosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.*

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

5 lentelė

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1	EBVPD	13	EBVPD
2	Igaliojimas	1	Igaliojimas

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekiejai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):
Pastaba. Tiekėjui nenurodžius, kokia informacija yra konfidenciali, laikoma, kad konfidencialios informacijos pasiūlyme nėra.

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Sukaitienė