



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

PASIŪLYMAS

DĖL MĖSOS GAMINIŲ PIRKIMO

_____2022.01.03_____ Nr. _____
(Data)
_____Kaunas_____
(Sudarymo vieta)

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB "Samsonas"
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	Įmonės kodas 133140587 PVM mokėtojo kodas LT331405811
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	A/S LT27 7044 0600 0284 6368 AB SEB bankas 70440
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbštas
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Projektų vadybininkė Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė
Telefono numeris	869629464
Fakso numeris	
El. pašto adresas	konkursai@samsonas.lt

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

- 1) atviro konkurso (supaprastinto pirkimo) skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

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

2 lentelė

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

PASIŪLYMO KAINA

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 šaltai rūkyta	kg	150	3,90	585,00	707,85	UAB "Samsonas", Šaltai rūkyta kiaulienos dešra

8.	Kiaulienos kumpis vytintas	kg	100				
9.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis	kg	150	3,26	489,00	591,69	UAB "Samsonas", Virtas „Kleboniškas kulniukų“ vyniotinis

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Pirkimo dalies Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Reikalaujamos prekės charakteristikos
1.	Dešra šaltai rūkyta	Dešra šaltai rūkyta
1.1.	Dešra šaltai rūkyta turi būti pagaminta 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.	Dešra šaltai rūkyta pagaminta 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.
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.	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 (sumaltos) kiaulienos, jautienos mėsos ir lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, po to atliekamas rūkymas šaltais dūmais. Fasuota nuo 0,15 iki 0,35 kg pakuotėje.	Dešra pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (sumaltos) kiaulienos, jautienos mėsos ir lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, po to atliekamas rūkymas šaltais dūmais. 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. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.	Dešra švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.
1.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.

1.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai, 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)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai, 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)".
1.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
1.8.	Dešra šaltai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Dešra šaltai rūkyta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.
1.9.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.10.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.

9.1.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis 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.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis 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.
9.2.	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.	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.
9.3.	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 vakuuminėje pakuotėje.	Vyniotinis 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 vakuuminėje pakuotėje.
9.4.	Kiaulienos kulniukų 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.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis 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.
9.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
9.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai, 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)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai, 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)”.
9.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
9.8.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.	Kiaulienos kulniukų vyniotinis tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.

9.9.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - <u>teikiant pasiūlymą</u> ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
9.10.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
10.	Ausu–liežuvio vvnotinis	Ausu–liežuvio vvnotinis

**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 perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.*

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	Igaliojimas	1	
2.	EBVPD	13	
3.	Maisto tvarkymo pažymėjimas	1	
4.	Įmonės įstatai	1	

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

—

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

Projektų vadybininkė Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas)

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)