

PASIŪLYMO PATEIKIMO FORMA



UAB Samsonas, įmonės kodas 133140587, PVM kodas LT33140511, Europos pr. 38, Kaunas

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS

DĖL MĖSOS GAMINIŲ PIRKIMO

2024-06-13 Nr. 1

(Data)

Kaunas

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, Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėt. kodas	133140587; LT331405811
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Simona Bukauskaitė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbša
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT277044060002846368, AB SEB bankas, 70440
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Generalinio direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Telefono numeris	+37069629464
Fakso numeris	
El. pašto adresas	konkursai@samsonas.lt

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

- 1) Mažos vertės pirkimo skelbiamos apklausos būdu skelbime, paskelbtame Centrinėje viešųjų pirkimų informacinėje sistemoje;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

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

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

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Pirki mo dalis s Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Orient acinis kiekis	Kaina vieneto Eur (be PVM)	PVM tarifas	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Gamintojas/siūlo mo produkto pavadinimas
1.	Karštai rūkytas servilatas	kg.	170	3,78	21 %	642,60	777,55	UAB „Samsonas“ Karštai rūkyta „Samsono Servelatas“ dešra
2.	Virta dešra	kg	115	2,84	21 %	326,60	395,19	UAB „Samsonas“ Virta „Samsono pieniška“ dešra
4.	Karšto rūkymo dešrelės	kg	160	3,94	21 %	630,40	762,78	UAB „Samsonas“ Karšto rūkymo dešrelės (sardelės)
5.	Virtas slėgtas karkos vyniotinis	kg	7,37	6,01	21 %	44,29	53,59	UAB „Samsonas“ Virta slėgta kiaulienos karka
7.	Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė	kg	230	6,19	21 %	1423,70	1722,68	UAB „Samsonas“ Šaltai rūkyta „Klebونيška“ kiaulie nos nugarinė
Pradinės sutarties vertė Eur su PVM								

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Karštai rūkytas servelatas 1.1.Karštai rūkytas servelatas turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį	Karštai rūkytas „Samsono servelatas“ dešra

	<p>reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija)</p> <p>1.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.3. Aukščiausios rūšies, karšto rūkymo, fasuota iki 1 kg, servelato tipo, vakuumuota, sudėtyje ne mažiau kaip 60 proc. kiaulienos mėsos.</p> <p>1.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>1.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>1.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.1. Karštai rūkytas servelatas turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija)</p> <p>1.2. Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.3. Aukščiausios rūšies, karšto rūkymo, fasuota iki 1 kg, servelato tipo, vakuumuota, sudėtyje 83 proc. kiaulienos mėsos.</p> <p>1.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>1.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>1.8. Pateiks</p> <p>1.9. Pateiks</p>
2	<p>Virta dešra</p> <p>2.1. Virta dešra turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos</p>	<p>Virta „Samsono pieniška“ dešra</p> <p>2.1. Virta dešra turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu</p>

<p>gaminų techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>2.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 57 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>2.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>2.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>2.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>2.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg, pagrindinė sudėtis kiauliena, ne mažiau kaip 57 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>2.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekiamą į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>2.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>2.8. Pateiks</p> <p>2.9. Pateiks</p>

4.	Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo) 4.1.Karšto rūkymo dešrelės (sardelės tipo) turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).	Karšto rūkymo dešrelės (sardelės) 4.1.Karšto rūkymo dešrelės (sardelės) turi būti pagamintos pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).

	<p>4.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>4.3. Aukščiausia rūšis, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudedamoji dalis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 50 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>4.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>4.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>4.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>4.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>4.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>4.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>4.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>4.3. Aukščiausia rūšis, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudedamoji dalis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 50 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>4.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>4.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>4.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>4.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>4.8. Pateiks</p> <p>4.9. Pateiks</p>
5.	<p>Virtas slėgtas karkos vyniotinis</p> <p>5.1. Virtas slėgtas karkos vyniotinis turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>5.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr.</p>	<p>Virta slėgta kiaulienos karka</p> <p>5.1. Virtas slėgtas karkos vyniotinis turi būti pagamintas pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>5.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr.</p>

<p>1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>5.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 70 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>5.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.</p> <p>5.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>5.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>5.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>5.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>5.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>5.3. Aukščiausios rūšies, fasuota iki 1 kg vakuume, pagrindinė sudėtis kiauliena, kurios ne mažiau kaip 95 proc., be mėsos pakaitalų.</p> <p>5.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.</p> <p>5.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>5.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>5.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>5.8. Pateiks</p> <p>5.9. Pateiks</p>

7.	<p>Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė</p> <p>7.1. Mažai (silpnai) rūkyta nugarinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>7.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>7.3. Aukščiausios rūšies, mažai (silpnai) rūkyta kiaulienos nugarinė, fasuota iki 1 kg, nevakuumuota.</p>	<p>Šaltai rūkyta „Kleboniška“ kiaulienos nugarinė</p> <p>7.1. Šaltai rūkyta „Kleboniška“ kiaulienos rūkyta nugarinė turi būti pagaminta pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą, patvirtintą 2015 m. vasario 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“ (aktuali redakcija).</p> <p>7.2. Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 1333/20008, HN 54/2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p>

	<p>7.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>7.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>7.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>7.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>7.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>7.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>7.3. Aukščiausios rūšies, mažai (silpnai) rūkyta kiaulienos nugarinė, fasuota iki 1 kg, ne vakuumuota.</p> <p>7.4. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr.1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>7.5. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN15:2021; HN16:2011, reikalavimus.</p> <p>7.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais, užsakymą pateikiant prieš 1 (vieną) darbo dieną, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>7.7. 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 gramų maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.</p> <p>7.8. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>7.9. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>