



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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS

DĖL SUBPRODUKTŲ PIRKIMO

2025 07 28 Nr.115

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	Įmonės kodas 133140587, PVM kodas LT331405811
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	LT277044060002846368
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbšta
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	Tomas Velička
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Generalinio direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Telefono numeris	+37061262578
Fakso numeris	-----
El. pašto adresas	ofisas@samsonas.lt

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

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Prekės pavadinimas	Mato vienetas	Kiekis	Kaina Eur už vnt. be PVM	PVM tarifas	Viso kaina Eur be PVM	Viso kaina Eur su PVM	Gamintojas/ produkto pavadinimas
1.	Kiaulių kepenys	kg	500	0,75	21	375,00	453,75	UAB Samsonas/Kiaulių kepenys
2.	Kiaulių galvos	kg	400	0,55	21	220,00	266,20	UAB Samsonas/Kiaulių galvos
3.	Kiaulių kojos	kg	400	1,50	21	600,00	726,00	UAB Samsonas/Kiaulių kojos
Pradinės sutarties vertė Eur su PVM:							1445,95	

Tais atvejais, kai pagal galiojančius teisės aktus tiekėjui nereikia mokėti PVM, jis nepildo lentelės skilčių kur nurodyta PVM ar kaina su PVM ir nurodo priežastis, dėl kurių PVM nemoka.

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS:

Pirkimo dalies Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūlomos prekės charakteristikos
1.	Kiaulių kepenys	
	<p>1.1. Kiaulių kepenys</p> <p>1.2. Kiaulių kepenys turi atitikti LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>1.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.4. Turi būti tiekiamos šaldytos, t. y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p> <p>1.5. Kiaulių kepenys turi būti švarios, be paviršinių kraujo indų, tulžies latakų, pagrindinių limfinių mazgų ir kitų audinių liekanų; nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos su atspalviais. Kepenų serozinė plėvelė turi būti nepažeista.</p> <p>1.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</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 kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>1.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>1.9. Kiaulių kepenys turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.10. 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>1.11.LSMU ligoinė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.1. Kiaulių kepenys</p> <p>1.2. Kiaulių kepenys turi atitikti LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>1.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.4. Šaldytos, t. y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p> <p>1.5. Kiaulių kepenys švarios, be paviršinių kraujo indų, tulžies latakų, pagrindinių limfinių mazgų ir kitų audinių liekanų; nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos su atspalviais. Kepenų serozinė plėvelė nepažeista.</p> <p>1.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.7. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>1.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>1.9. Kiaulių kepenys tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.10. Bus pateiktas 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>1.11.LSMU ligoinė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
2.	Kiaulių galvos	Kiaulių galvos
	<p>2.1. Kiaulių galvos</p> <p>2.2. Kiaulių galvos turi atitikti LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>2.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.4. Turi būti tiekiamos šaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p>	<p>2.1. Kiaulių galvos</p> <p>2.2. Kiaulių atitinka LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>2.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.4. Šaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p> <p>2.5. Kiaulių galvos perkirstos pusiau, be smegenų, švarios, be liežuvių (gali būti su</p>

	<p>2.5. Kiaulių galvos turi būti perkirstos pusiau, be smegenų, švarios, be liežuvių (gali būti su ausimi), be degėsių, šerių, kraujo krešulių; gelsvai rudos spalvos.</p> <p>2.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</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 kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>2.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>2.9. Kiaulių galvos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.10. 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>2.11.LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>ausimi), be degėsių, šerių, kraujo krešulių; gelsvai rudos spalvos.</p> <p>2.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.7. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>2.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>2.9. Kiaulių galvos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.10. Bus pateiktas 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>2.11.LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
3.	Kiaulių kojos	Kiaulių kojos
	<p>3.1. Kiaulių kojos</p> <p>3.2. Kiaulių kojos turi atitikti LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>3.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.4.Turi būti tiekiamos šaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p> <p>3.5. Kiaulių kojos turi būti be plaukų arba šerių, kanopų, švarios, be degėsių, gelsvos arba rudos spalvos.</p> <p>3.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.7. Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>3.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>3.9. Kiaulių kojos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>3.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui</p>	<p>3.1. Kiaulių kojos</p> <p>3.2. Kiaulių kojos atitinka LST 1245:2008 Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai.</p> <p>3.3. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2021, HN 54:2017, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.4. Šaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18oC.</p> <p>3.5. Kiaulių kojos be plaukų arba šerių, kanopų, švarios, be degėsių, gelsvos arba rudos spalvos.</p> <p>3.6. Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.7. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), 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)".</p> <p>3.8. Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2021, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.</p> <p>3.9. Kiaulių kojos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo, su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p>

	dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - pirmai siuntai 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.	3.10 Bus pateiktas 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. 3.11.LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
<u>Pastaba. Pateikti tik techninėje specifikacijoje nurodytą produkcijos asortimentą.</u>		

***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.

Pastaba. Pasiūlymo lentelės grafoje „**Siūloma techninė charakteristika, gamintojas**“, vadovaujantis Viešųjų pirkimų tarnybos išaiškinimu¹, turi būti nurodytos tikslūs ir konkretūs siūlomos prekės duomenys, nepaliekant lentelėje pateiktų dydžių reikšmių tolerancijų ir tokių reikšmių, kaip „lygiavertė“, „atitinka“ ir pan.

4 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Registrecijos pažymėjimas	1
2	Maisto tvarkymo pažymėjimas	1
3	Jungtinė pažyma	1
4	Tomo Veličkos įgaliojimas	1

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro: (tiekėjai **turi nurodyti**, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali) (žr. Viešųjų pirkimų tarnybos išaiškinimą (<http://vpt.lrv.lt/lt/naujienos/priminimas-del-konfidencialumo-viesuosiuose-pirkimuose>), kuriame nurodoma, kad pasiūlyme nurodytos **kainos bei įkainiai**, taip pat **nuolaidos dydis ar įkainio bazė**, tiekėjo **siūlomų prekių gamintojai, pavadinimai, modeliai**, tiekėjo **siūlomų prekių techninės specifikacijos**, nurodomos užpildant perkančiosios organizacijos pateiktas lenteles, tiekėjo **siūlomų prekių atitiktį reikalavimams įrodantys dokumentai - brošiūros, aprašymai, instrukcijos - nėra konfidenciali informacija.**

Viešųjų pirkimų tarnyba atkreipia Tiekėjų dėmesį, kad negalima piktnaudžiauti „konfidencialumo“ sąvoka ir šių duomenų nurodyti esant konfidencialiais).

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (nurodyti): Nėra

Pastaba. Jei pasiūlyme nėra konfidencialios informacijos, tiekėjas **turi nurodyti, kad konfidencialios informacijos pasiūlyme nėra.** Tiekėjui nenurodžius, kokia informacija yra konfidenciali, laikoma, kad konfidencialios informacijos pasiūlyme nėra.

Pasiūlymas galioja iki 2025-10-29. Pasiūlymas turi galioti ne trumpiau kaip 90 kalendorinių dienų.

(Tiekėjo arba jo įgaliojoto asmens
pareigų pavadinimas)

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

¹ http://vpt.lrv.lt/lt/news/view_item/id.1596