



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

_____2020.10.29_____ 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, Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	133140587, LT331405811
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	a/s LT27 7044 0600 0284 6368, AB SEB bankas, banko kodas 7044
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbšta
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Andrius Lepinaitis
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Gen. direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Telefono numeris	(8 37) 490670
Fakso numeris	(8 37) 490675
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 subtiekėjų (-us)*

3 lentelė

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 vytinta	kg	150	4,20	630,00	762,30	Vytinta Kernavės dešra. UAB "Samsonas"
2.	Dešra šaltai rūkyta	kg	150	4,39	658,50	796,79	Servelatas šaltai rūkytas, UAB "Samsonas"
3.	Dešra karštai rūkyta	kg	150	3,55	532,50	644,33	Samsono servelatas karštai rūkytas, 220g. UAB "Samsonas"
4.	Dešra virta	kg	100	1,84	184,00	222,64	Samsono pieniška virta dešra, UAB "Samsonas"
5.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti	kg	150	3,14	471,00	569,91	Kaimiški š/r lašiniai, UAB "Samsonas"
6.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas	kg	500	3,49	1745	2111,45	Kiaulienos kepsnys karštai rūkytas, UAB "Samsonas"
7.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta	kg	200	4,28	856	1035,76	Šaltai rūkyta nugarinė, UAB "Samsonas"
8.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas	kg	200	4,45	890	1076,9	Šaltai rūkytas Zanavykų kumpis, UAB "Samsonas"

9.	Dešrelės karštai rūkytos	kg	150	2,90	435	526,35	Karštai rūkyt Samsono dešrelės, UAB "Samsonas"
10.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti	kg	200	4,00	800,00	968	Karštai rūkyti viščiukų ketvirčiai, Kaišiadorių paukštynas
11.	Vištienos file karštai rūkyta	kg	150	11,7	1755,00	2123,55	Karštai rūkyta vištienos filė, Vilniaus paukštynas
12.	Kiaulienos šoninė karštai rūkyta	kg	150	4,53	679,5	822,2	Karštai rūkyta Zanavykų šoninė, UAB "Samsonas"
13.	Kumpis kiaulienos vytintas	kg	50	12,50	625	756,25	Vytintas Serrano Bodega kumpis, UAB "Samsonas"
14.	Vištienos vyniotinis natūralus	kg	150	2,91	436,5	528,17	Vištienos vyniotinis virtas, UAB "Samsonas"
15.	Kiaulienos karkų vyniotinis	kg	150	3,48	522	631,62	Klebnišką virtas kulniukų vyniotinis, UAB "Samsonas"
16.	Ausų-liežuvių vyniotinis	kg	150	3,98	597	722,37	Ausų-liežuvių virtas slėgtainis, UAB "Samsonas"

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Pirkimo dalies Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	Dešra vytinta	
1.1.	Dešra vytinta 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 vytinta 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 (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, lašinių (pjaustyčių) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Fasuota nuo 0,15 iki 0,35 kg pakuotėje.	Dešra pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, lašinių (pjaustyčių) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Fasuota nuo 0,15 iki 0,35 kg pakuotėje.
1.4.	Dešra turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų ir kvapo, lašiniai neturi būti minkšti ar patišę. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnaku, pipirais.	Dešra švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų ir kvapo, lašiniai nėra minkšti ar patišę. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnaku, pipirais.
1.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
1.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė(kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
1.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
1.8.	Dešra vytinta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Dešra vytinta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
1.9.	Dešra vytinta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Dešra vytinta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

1.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
2.	<u>Dešra šaltai rūkyta</u>	Dešra šaltai rūkyta
2.1.	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.
2.2.	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.
2.3.	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.

2.4.	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.
2.5.	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.
2.6.	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 vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
2.7.	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.
2.8.	Dešra šaltai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Dešra šaltai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
2.9.	Dešra šaltai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Dešra šaltai rūkyta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

2.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
2.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
3.	<u>Dešra karštai rūkyta</u>	Dešra karštai rūkyta
3.1.	Dešra karštai 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 karštai 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.
3.2.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
3.3.	Dešra turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota nuo 0,2 iki 0,35 kg vakuuminėje pakuotėje.	Dešra pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota nuo 0,2 iki 0,35 kg vakuuminėje pakuotėje.

3.4.	Dešra turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuota, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeista, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta natūraliais prieskoniais.	Dešra taisyklingai ir proporcingai suformuota, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeista, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta natūraliais prieskoniais.
3.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
3.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
3.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
3.8.	Dešra karštai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Dešra karštai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
3.9.	Dešra karštai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Dešra karštai rūkyta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

3.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
3.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
4.	<u>Virta dešra</u>	Virta dešra
4.1.	Virta dešra turi būti pagaminta pagal LST 1919:20003/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Virta dešra pagaminta pagal LST 1919:20003/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
4.2.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
4.3.	Virta dešra turi būti aukščiausios rūšies. Gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažiau kaip 8%, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.	Virta dešra aukščiausios rūšies. Gamybos receptūroje naudojamos tokios sudėties maisto žaliavos kad produkte būtų mėsos baltymų (be kolageno) kiekis ne mažiau kaip 8%, drėgnio - ne daugiau 69 %, riebalų kiekis – ne daugiau 22 %.

4.4.	Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechaniškai atskirtos mėsos; ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; krakmolo bei modifikuotų augalų priedų.	Nėra naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių; baltyminių mėsos pakaitalų; maisto užpildų; mechaniškai atskirtos mėsos; ne daugiau kaip 3 % baltyminio pieno ir kiaušinių produktų; krakmolo bei modifikuotų augalų priedų.
4.5.	Virtos dešros turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Fasuota nuo 0,2 iki 0,4 kg pakuotėje.	Virtos dešros taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Fasuota nuo 0,2 iki 0,4 kg pakuotėje.
4.6.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
4.7.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
4.8.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
4.9.	Virta dešra pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Virta dešra pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
4.10.	Virta dešra turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Virta dešra tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

4.11.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
4.12.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
5.	<u>Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti</u>	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti
5.1.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti turi būti pagaminti pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti pagaminti pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
5.2.	Pagaminti pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagaminti pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
5.3.	Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kiaulienos poodinės nugaros ir šonų skerdenos dalių, sūdytų, dėl skonio pagerinimo naudojant nemažai prieskonių ir po to papildomai parūkomi šaltais dūmais. Fasuoti iki 300 g vakuuminėje pakuotėje.	Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo pagaminti iš aukščiausios rūšies kiaulienos poodinės nugaros ir šonų skerdenos dalių, sūdytų, dėl skonio pagerinimo naudojant nemažai prieskonių ir po to papildomai parūkomi šaltais dūmais. Fasuoti iki 300 g vakuuminėje pakuotėje.
5.4.	Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, baltos spalvos, ne pageltę, neturi būti minkšti ar patišę, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.	Lašiniai kiaulienos šalto rūkymo švaraus paviršiaus, baltos spalvos, ne pageltę, neturi būti minkšti ar patišę, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.

5.5.	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.
5.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
5.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
5.8.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
5.9.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Lašiniai kiaulienos šaltai rūkyti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
5.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

5.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
6.	<u>Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas</u>	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas
6.1.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti pagamintas pagal LST 1919:/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas pagamintas pagal LST 1919:/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
6.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
6.3.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio, be lašinių, be kaulo, be odos, kuriam technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio, be lašinių, be kaulo, be odos, kuriam technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
6.4.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.
6.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.

6.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
6.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
6.8.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
6.9.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kepsnys kiaulienos kumpio karštai rūkytas tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
6.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
6.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
7.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta

7.1.	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta pagal LST 1919:2002/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p>	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta pagaminta pagal LST 1919:2002/1K:2006 standartą ir “Mėsos gaminių techninį reglamentą” patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.</p>
7.2.	<p>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.</p>	<p>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.</p>
7.3.	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugaros ir juosmens raumens, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 10 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p>	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos nugaros ir juosmens raumens, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 10 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.</p>
7.4.	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p>	<p>Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.</p>
7.5.	<p>Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklavimo reikalavimus.</p>	<p>Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklavimo reikalavimus.</p>
7.6.	<p>Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>	<p>Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>

7.7.	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.
7.8.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
7.9.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kiaulienos nugarinė šaltai rūkyta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
7.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
7.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
8.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas
8.1.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas 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 kumpis šaltai rūkytas 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.
8.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.

8.3.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos, be kaulo, su oda, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, rūkymas šaltais dūmais, džiovinimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.
8.4.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių ir dūmo skonis.
8.5.	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.
8.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
8.7.	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.
8.8.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
8.9.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kiaulienos kumpis šaltai rūkytas tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

8.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
8.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
9.	<u>Dešrelės karštai rūkytos</u>	Dešrelės karštai rūkytos
9.1.	Dešrelės karštai rūkytos turi būti pagamintos 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.	Dešrelės karštai rūkytos pagamintos 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.	Pagamintos pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintos pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
9.3.	Dešrelės karštai rūkytos turi būti pagamintos iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ne mažiau 90 % ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Neturi būti naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių. Fasuotos iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Dešrelės karštai rūkytos pagamintos iš aukščiausios rūšies smulkintos kiaulienos mėsos ne mažiau 90 % ir kitų sudedamųjų dalių, kurioms technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Nėra naudojama: vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių. Fasuotos iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.

9.4.	Dešrelės turi būti plonos, taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, dešrelės gardintos natūraliais prieskoniais, česnakais, pipirais.	Dešrelės plonos, taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, dešrelės gardintos natūraliais prieskoniais, česnakais, pipirais.
9.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	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, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
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.	Dešrelės karštai rūkytos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Dešrelės karštai rūkytos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
9.9.	Dešrelės karštai rūkytos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Dešrelės karštai rūkytos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

9.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
9.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
10.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti
10.1.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pagaminti pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti pagaminti pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
10.2.	Pagaminti pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagaminti pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
10.3.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pagaminti iš A klasės broilerių skersai perpjautos skerdenėlės pusės, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuoti po vieną vienetą vakuuminėje pakuotėje.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti pagaminti iš A klasės broilerių skersai perpjautos skerdenėlės pusės, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuoti po vieną vienetą vakuuminėje pakuotėje.

10.4.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti švaraus paviršiaus, šviesiai rudos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinti įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais, kmynais.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti švaraus paviršiaus, šviesiai rudos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinti įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais, kmynais.
10.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
10.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
10.7.	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.
10.8.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
10.9.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Broilerių ketvirčiai karštai rūkyti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

10.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
10.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
11.	<u>Vištienos filė karštai rūkyta</u>	Vištienos filė karštai rūkyta
11.1.	Vištienos file karštai 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.	Vištienos file karštai 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.
11.2.	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.
11.3.	Vištienos file karštai rūkyta turi būti pagaminta iš broilerių pusės krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtinkaulio ir šonkaulių, be odos, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Vištienos file karštai rūkyta pagaminta iš broilerių pusės krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtinkaulio ir šonkaulių, be odos, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.

11.4.	Vištienos file karštai rūkyta turi būti švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.	Vištienos file karštai rūkyta švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.
11.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
11.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
11.7.	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.
11.8.	Vištienos file karštai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Vištienos file karštai rūkyta pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
11.9.	Vištienos file karštai rūkyta turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Vištienos file karštai rūkyta tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

11.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
11.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
12.	<u>Kiaulienos šoninė karštai rūkyta</u>	Kiaulienos šoninė karštai rūkyta
12.1.	Kiaulienos šoninė karštai 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.	Kiaulienos šoninė karštai 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.
12.2.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagaminta pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
12.3.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos lašinių, besisluoksniuojančių su raumeniu (lašinių ne daugiau kaip 50 proc.), be kaulo, su oda, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo pagaminta iš aukščiausios rūšies kiaulienos lašinių, besisluoksniuojančių su raumeniu (lašinių ne daugiau kaip 50 proc.), be kaulo, su oda, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais. Fasuota iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.

12.4.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardinta įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais.
12.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
12.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
12.7.	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.
12.8.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
12.9.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo turi būti tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo tiekama pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

12.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
12.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
13.	<u>Kumpis kiaulienos vytintas</u>	Kumpis kiaulienos vytintas
13.1.	Kumpis kiaulienos vytintas turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Kumpis kiaulienos vytintas pagamintas pagal LST 1919:2003/1K:2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
13.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
13.3.	Kumpis kiaulienos vytintas turi būti pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos ne mažiau kaip 95%, be kaulo, be odos, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Pagaminti 100 g produkto panaudota mažiausiai 145 g kiaulienos. Supjaustytas plonais griežinėliais iki 0,5 mm, sufasuotas po 70-110 g naudojant apsaugines dujas arba vakuuojant.	Kumpis kiaulienos vytintas pagamintas iš aukščiausios rūšies kiaulienos kumpio mėsos ne mažiau kaip 95%, be kaulo, be odos, lašinių ne daugiau, kaip 20 proc., kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. Pagaminti 100 g produkto panaudota mažiausiai 145 g kiaulienos. Supjaustytas plonais griežinėliais iki 0,5 mm, sufasuotas po 70-110 g naudojant apsaugines dujas arba vakuuojant.

13.4.	Kumpis kiaulienos vytintas turi būti švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių skonis.	Kumpis kiaulienos vytintas švaraus paviršiaus, lašiniai ne pageltę, raumuo rausvos į rudumą spalvos, be pašalinių priedų ir kvapo. Gerai išreikštas natūralių prieskonių skonis.
13.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
13.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
13.7.	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.
13.8.	Kumpis kiaulienos vytintas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kumpis kiaulienos vytintas pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
13.9.	Kumpis kiaulienos vytintas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kumpis kiaulienos vytintas tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

13.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
13.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
14.	<u>Vištienos vyniotinis natūralus</u>	Vištienos vyniotinis natūralus
14.1.	Vištienos vyniotinis natūralus 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.	Vištienos vyniotinis natūralus 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.
14.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
14.3.	Vištienos vyniotinis natūralus (ne maltas) turi būti pagamintas iš A klasės broilerių mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300 g vakuumuotoje pakuotėje.	Vištienos vyniotinis natūralus (ne maltas) pagamintas iš A klasės broilerių mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300 g vakuumuotoje pakuotėje.

14.4.	Vištienos vyniotinis natūralus turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje baltos į pilkumą spalvos be dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.	Vištienos vyniotinis natūralus taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje baltos į pilkumą spalvos be dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.
14.5.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.
14.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
14.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
14.8.	Vištienos vyniotinis natūralus pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Vištienos vyniotinis natūralus pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
14.9.	Vištienos vyniotinis natūralus turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Vištienos vyniotinis natūralus tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

14.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
14.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
15.	<u>Kiaulienos karkų vyniotinis</u>	Kiaulienos karkų vyniotinis
15.1.	Kiaulienos karkų 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 karkų 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.
15.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
15.3.	Vyniotinis turi būti pagamintas iš kiaulienos karkų mėsos, kuri gabalais supjaustyta ir atitinkamai paruošta, susukta į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300 g vakuumuotoje pakuotėje.	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 vakuumuotoje pakuotėje.

15.4.	Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.	Kiaulienos karkų 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.
15.5.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
15.6.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.	Produkcija ženklinama pagal HN 119:2014, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženkinimo reikalavimus.
15.7.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
15.8.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
15.9.	Kiaulienos karkų vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Kiaulienos karkų vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
15.10.	Kiaulienos karkų vyniotinis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Kiaulienos karkų vyniotinis tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

15.11.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
15.12.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.
16.	Ausų-liežuvio vyniotinis	Ausų-liežuvio vyniotinis
16.1.	Ausų-liežuvio vyniotinis turi būti pagamintas pagal LST 1919:2003/1K2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.	Ausų-liežuvio vyniotinis pagamintas pagal LST 1919:2003/1K2006 standartą ir "Mėsos gaminių techninį reglamentą" patvirtintą LR ŽŪM ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78.
16.2.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.	Pagamintas pagal maisto produktų technologinę instrukciją, atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, EB Nr. 853/2004, HN 15:2016, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2017, HN 24:2017, HN 26:2006, (EB) Nr. 2016/52 nustatytus reikalavimus.
16.3.	Vyniotinis turi būti pagamintas iš rinktinių kiaulienos ausų ir kiaulienos liežuvių, atitinkamai paruoštų, susuktų į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.	Vyniotinis pagamintas iš rinktinių kiaulienos ausų ir kiaulienos liežuvių, atitinkamai paruoštų, susuktų į ritinį kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis, kurioms technologinio proceso metu taikomas virimas. Fasuotas iki 300g vakuumuotoje pakuotėje.

16.4.	Ausų–liežuvio vyniotinis turi būti taisyklingai ir proporcingai suformuotas, konsistencija stangri, pjūvyje rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistas, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas – malonus, gardintas natūraliais prieskoniais.	Ausų–liežuvio 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.
16.5.	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.
16.6.	Kiekviena pakuotė turi būti ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, naudojamų žaliavų sudėtis, produkto vartojimo sąlygos ir paruošimas, produkto kokybiniai rodikliai (drėgmė proc., ir kt.), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, 100 g maistinė vertė g (baltymai be kolageno, riebalai, angliavandeniai ir kt.) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
16.7.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.	Produkcija laikoma, gabenama ir tiekama į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus.
16.8.	Ausų–liežuvio vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	Ausų–liežuvio vyniotinis pristatomas ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
16.9.	Ausų–liežuvio vyniotinis turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	Ausų–liežuvio vyniotinis tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

16.10.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą , o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Tiekėjas pateiks gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu - teikiant pasiūlymą, o pirmai siuntai ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
16.11.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas pateiks reikiamą informaciją 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 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.	Įgaliojimas	1	
2.	EBVPD	15	
3.	Išrašas iš Registrų centro	1	
4.	Maisto tvarkymo pažymėjimas	1	

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

SVARBU: Viešųjų pirkimų tarnyba 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.