

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė
Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL DUONOS, BATONŲ, AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ, PYRAGO GAMINIŲ PIRKIMO

2016.05.26
Kaunas

1 lentelė

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB "Sanitex"
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Raudondvario pl131, LT-47501 Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Živilė Šukaitienė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Andrius Joneikis
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Non Retail veiklos vadovė Rūta Varanavičė
Telefono numeris	8-37 401566
Fakso numeris	8-37 401110
El. pašto adresas	konkursai@sanitex.eu

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

- 1) atviro konkurso skelbime, išspausdintame *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*, „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“ bei paskelbtame Centrinėje viešųjų pirkimų informacinėje sistemoje;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

PASIŪLYMO KAINA

2 lentelė

Pirkimo dalies Nr.	Prekių pavadinimas (gamintojas)	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Vieneto kaina, EUR (su PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Juoda duona Kauno (Laragis)	140000	kg	0,55	0,67	77.000,00	93.800,00
2.	Balta duona su saulėgrąžomis (Laragis)	60000	kg	1,76	2,13	105.600,00	127.800,00
3.	Batonas Pusryčių (Laragis)	150000	kg	0,64	0,77	96.000,00	115.500,00
4.	Rageliai						
5.	Avižiniai dribsniai (Galinta)	15000	kg	0,45	0,54	6.750,00	8.100,00
6.	Vienetiniai sausainiai	10000	kg				
7.	Džiuvėsiai nemalti (riekelėmis)	200	kg				
8.	Traškučiai	80	kg				
9.	Pyragas/keksas be kremų	200	kg				

10.	Riestainiai vanilininiai	250	kg				
11.	Pyragai be kremų, su varške, vaisiais, uogienėmis	100	kg				
12.	Meduoliai (glaistyti be įdaro)	50	kg				
13.	Sausainiai „Arbatiniai“ arba lygiaverčiai (kvadratiniai)	200	kg				
14.	Sausainiai „Per mėsmalę“ arba lygiaverčiai be įdaro ir glaisto	100	kg				
15.	Sausainiai „Berželis“ arba lygiaverčiai su glaistu	100	kg				
16.	Javinukai, sveriami	100	kg				
17.	Kukurūzų trapučiai	100	kg				
18.	Ryžių trapučiai	100	kg				

Lentelės skiltyje „Prekių pavadinimas“ būtina įrašyti siūlomos prekės pavadinimą, gamintoją.

Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamoms

3 lentelė

Pirkimo dalies Nr.	Siūlomos charakteristikos
1.	1. Juoda duona atitinka LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. 1.1. Duonos gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., sijoti ruginiai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,61 proc. ir ne daugiau kaip 0,90 proc., natūralus salyklos, kmynai, cukrus, presuotos kepimo mielės, juoduota druska. 1.1.1. Produkto minkštimo 100 g. energetinė vertė 259-272 kJ, baltymų 7,0-8,0 g., riebalų 1,5 - 2,0 g., angliavandenių 52-57 g., iš jų skaidulinių medžiagų 5-11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 7 laipsniai. 1.1.2. Duonos forma taisyklinga padinė, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidus, lygi. Duonos riekė atitinka duonos formą iš kurios ji atriakta. Riekė nesuirusi, minkštumas neatsiskyręs nuo plutos. Sufasuotos duonos scoris 0,8 -0,95 kg, riekelių svoris 50-70 g. 1.1.3. Duonos paviršius neapdegęs, be didelių puslių, nesubliuškęs, rusvas, blizgantis, šiek tiek miltuotas. Duonoje nėra pelėjimo bei duonos ligų požymių. 1.1.4. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plotyje, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų, iškepęs, nelipnus, nedrėgnas, akytas, purus, elastingas, rusvos spalvos, be pašalinio kvapo ir skonio. 1.1.5. Gamyboje nenaudojami sintetiniai maisto priedai: dažikliai, saldikliai, konservantai, antioksidantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. 1.1.6. Duona įpakuota į polimerines pakuotes. Tinkamumas vartoti ne trumpesnis kaip 4-5 paros. 1.2. Pakavimo medžiaga atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota duona kraunama į maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1129 reikalavimus. 1.3. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

	1.3.1. Produktas paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai, maistinė vertė, energetinė vertė, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas "Tinka vartoti iki (data)" 1.4. Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. 1.5. Tiekama kasdien, be išeiginių ir švenčių dienų nuo 05:00 iki 06:00 val ryto. 1.6. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.7. LSMU ligoninės Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus teikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2.	2. Šviesi (kvietinė) duona su saulėgrąžomis atitinka LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. 2.1. Duonos gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., sijoti ruginiai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,61 proc. ir ne daugiau kaip 0,90 proc., natūralus salyklos, kmynai, saulėgrąžos, cukrus, presuotos kepimo mielės, juoduota druska. 2.1.1. Produkto minkštimo 100 g. energetinė vertė 259-272 kJ, baltymų 7,0-8,0 g., riebalų 1,0 - 2,0 g., angliavandenių 52-57 g., iš jų skaidulinių medžiagų 5-11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 3 laipsniai. 2.1.2. Duonos forma taisyklinga padinė, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidus, lygi. Duonos riekė atitinka duonos formą iš kurios ji atriakta. Riekė nesuirusi, minkštumas neatsiskyręs nuo plutos. Sufasuotos duonos scoris 0,8 -0,95 kg, riekių svoris 50-70 g. 2.1.3. Duonos paviršius neapdegęs, be didelių puslių, nesubliuškęs, šviesiai rudas, blizgantis, šiek tiek miltuotas. Duonoje nėra pelėjimo bei duonos ligų požymių. 2.1.4. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plotyje, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų, purus, elastingas, nelipnus, rusvos spalvos, be pašalinio kvapo ir skonio. 2.1.5. Gamyboje nenaudojami sintetiniai maisto priedai: dažikliai, saldikliai, konservantai, antioksidantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemonės. 2.2. Pakavimo medžiaga atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota duona kraunama į maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1129 reikalavimus. 2.2.1. Duona įpakuota į polimerines pakuotes. Tinkamumas vartoti ne trumpesnis kaip 4-5 paros. 2.3. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 2.3.1. Produktas paženklintas etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai, maistinė vertė, energetinė vertė, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas "Tinka vartoti iki (data)" 2.4. Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. 2.5. Tiekama kasdien, be išeiginių ir švenčių dienų nuo 05:00 iki 06:00 val ryto. 2.6. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku

	2.7. LSMU ligoninėsKauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus teikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3.	3. Batonai atitinka LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-794/2014 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. 3.1. Batonų gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., cukrus, presuotos kepimo mielės, margarinas, juoduota druska. 3.1.1. Produkto minkštimo 100 g. energetinė vertė 260-275 kcal, baltymų 7,0-7,5 g., riebalų 4,0 - 5,0 g., angliavandenių 45-55 g., iš jų skaidulinių medžiagų 5-11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 2,5 laipsniai, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę) 5,9-6,1 proc., riebalai perskaičiuoti į sausąsias medžiagas 6,0-6,2 proc. 3.1.2. Batono forma ir batono riekės forma taisyklinga, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidus, lygi. Batono riekė atitinka batono formą iš kurios ji atriekta. Riekė nesuirusi, minkštimas neatsiskyręs nuo plutos. Sufasuotos duonos scoris 0,4 -0,5 kg, riekelių svoris 25-30 g. 3.1.3. Batono paviršius neapdegęs, šviesiai gelsvas, blizgantis, šiek tiek miltuotas, su įpjovų žymėmis, šiek tiek sutrūkinėjęs. Batonuose nėra pelėjimo bei duonos ligų požymių. 3.1.4. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plutyje, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų, purus, elastingas, baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo. 3.1.5. Gamyboje nenaudojami sintetiniai maisto priedai: dažikliai, saldikliai, konservantai, antioksidantai, cheminiai kepimo priedai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. 3.2. Pakavimo medžiaga atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota duona kraunama į maisto produktams skirtą tarą. 3.2.1. Duona įpakuota į polimerines pakuotes. Tinkamumas vartoti ne trumpesnis kaip 4-5 paros. 3.3. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 3.3.1. Produktas paženklintas etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai, maistinė vertė, energetinė vertė, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė, užrašas "Tinka vartoti iki (data)" 3.4. Laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. 3.5. Tiekama kasdien, be išėiginių ir švenčių dienų nuo 05:00 iki 06:00 val ryto. 3.6. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 3.7. LSMU ligoninės Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus teikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	5. Avižiniai dribsniai atitinka LR ŽŪM įsk. Nr.52/2001 reikalavimus: 5.1. Pagaminti iš a/r avižinių kruopų. 5.2. Spalva – balta, su kreminiais gelsvu atspalviu. 5.3. Kvapas – būdingas avižų kruopoms, be suplėkusio, sudususio ar kito pašalinio kvapo.

5.	5.4. Skonis – būdingas avižų kruopoms, be kartaus, rūgštaus, ar kito pašalinio skonio.
	5.5. Drėgmė ne daugiau 12,5 %.
	5.6. Rūgštingumas ne daugiau kaip 90 mg KOHg 100g produkto.
	5.7. Šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,35%.
	5.8. Peleningumas ne daugiau kaip 2,1%.
	5.9. Dribsniai neužkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais.
	5.10. **Tiekiami šviežiai pagaminti švariose, sausuose, sandariuose maišuose po 20 - 30 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,4-1,0 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos atitinka reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2011.
	5.11. Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams.
	5.11.1.. Produkcija tinkamai paženklinta pagal LR HN 119:2002. Markiruotėje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, maistinė vertė g, energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
	5.13.. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
	5.14. LSMU ligoninės Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus teikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	**Viso planuojamo įsigyti avižinių dribsnių kiekio numatoma pirkti apie 70 proc. dribsnių išfasuotų didesniu fasavimu (maišais) ir apie 30 proc. avižinių dribsnių mažesnio fasavimo pakuotėmis.

Pastaba. Lentelė pildoma tokiu eiliškumu, kaip nurodyta specialiuosiuose reikalavimuose.

Jei tiekėjas teikia pasiūlymus kelioms ar visoms pirkimo dalims, lentelė pildoma kiekvienai pirkimo daliai atskirai, t.y. tiek kartų, kiek pirkimo dalių siūloma.

Lentelės skiltyje „Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamos“ 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.

4 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Įmonės registracijos pažymėjimo kopija	1
2	Jungtinės pažymos iš Registrų centro kopija	2
3	Įmonės įstatų dalies kopija	2
4	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2
5	Pažyma apie RVASVT	2
7	Įgaliojimas	1
8	Produkto kokybės pažymėjimai	1

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

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Įmonės registracijos pažymėjimo kopija	1
2	Jungtinės pažymos iš Registrų centro kopija	2
3	Įmonės įstatų dalies kopija	2
4	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2
5	Pažyma apie RVASVT	2
7	Įgaliojimas	1
8	Produkto kokybės pažymėjimai	4

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė