

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL ŽALIOS MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ PIRKIMO

2017.01.06

Kaunas

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi</i>	UAB "Sanitex"
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi</i>	Raudondvario pl.131, LT-47501 Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėt. kodas	110443493, LT104434917
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Linas Demenis
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius 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)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Kiaulienos nugarinė a/r (vakuume), Krekenavos agrofirmas	2500	kg	2,98	7.450,00	9.014,50
2.	Kiaulienos sprandinė a/r (vakuume), Krekenavos agrofirmas	100	kg	3,20	320,00	387,20
3.	Kiaulienos kotletinė a/r (vakuume), Krekenavos agrofirmas	4000	kg	1,85	7.400,00	8.954,00
4.	Kiaulienos mentė a/r (vakuume), Krekenavos agrofirmas	3000	kg	2,39	7.170,00	8.675,70
5.	Kiaulienos šoninė a/r (vakuume), Krekenavos agrofirmas	1000	kg	3,80	3.800,00	4.598,00
6.	Kiaulienos lašiniai a/r , nuopjovos, Krekenavos agrofirmas	2000	kg	1,10	2.200,00	2.662,00
7.	Jautienos kotletinė (vakuume), Krekenavos agrofirmas	2400	kg	3,27	7.848,00	9.496,08
8.	Kiaulių galvos su ausimis, Krekenavos agrofirmas	1000	kg	0,95	950,00	1.149,50
9.	Kiaulių kojos, Krekenavos agrofirmas	600	kg	1,10	660,00	798,60
10.	Kiaulių ausys, Krekenavos agrofirmas	300	kg	2,82	846,00	1.023,66
11.	Kiaulių kepenys, Krekenavos agrofirmas	1000	kg	0,91	910,00	1.101,10
12.	Kiaulių liežuviai, Krekenavos agrofirmas	1000	kg	3,76	3.760,00	4.549,60
13.	Kiaulienos pažandės a/r (vakuume)	2000	kg			
14.	Broilerių file, Romega	5000	kg	2,58	12.900,00	15.609,00
15.	Broilerių ketvirčiai, Romega	1200	kg	0,88	1.056,00	1.277,76
16.	Broilerių kepenėlės, Romega	500	kg	1,35	675,00	816,75
17.	Broilerių šlaunelių mėsa, Romega	3500	kg	2,32	8.120,00	9.825,20
18.	Kalakuto šlaunelių mėsa, Romega	300	kg	2,72	816,00	987,36
19.	Kiaulienos šoninė karšto rūkymo a/r	100	kg			
20.	Kiaulienos kepenys karšto rūkymo a/r	500	kg			
21.	Dešra šalto rūkymo „Kaimiška“ arba lygiavertė a/r	40	kg			
22.	Dešra šalto rūkymo „Naminė“ arba lygiavertė a/r kiaulienos	40	kg			
23.	Dešra šalto rūkymo „Skilandinė“ arba lygiavertė a/r kiaulienos	40	kg			
24.	Vytinta dešra a/r, UAB "Kaisa & Co"	40	kg	5,89	235,60	285,08
25.	Kiaulienos nugarinė šalto rūkymo a/r	50	kg			
26.	Dešrelės „Medžiotojų“ arba lygiavertės a/r	50	kg			
27.	Vištienos file karšto rūkymo	50	kg			
28.	„Parmos“ arba lygiavertis kumpis, F.lli Veroni fu Angelo S.p.A. Italija	20	kg	31,00	620,00	750,20
29.	Virta dešra a/r	100	kg			
30.	Dešra karšto rūkymo „Saliamis“ arba lygiavertė a/r	50	kg			
31.	Kiaulienos sardelės a/r, Samsonas	200	kg	3,50	700,00	847,00

32.	Vištų ketvirčiai karšto rūkymo, Animex Foods sp. z o.o. sp. k. (ANX) Lenkija	200	kg	2,10	420,00	508,20
33.	Kiaulienos lašiniai šalto rūkymo a/r	100	kg			
34.	Kiaulienos kumpis šalto rūkymo	50	kg			
35.	Vyniotinis kiaulienos natūralus (ne maltas) a/r, virtas	50	kg			
36.	Vyniotinis kiaulienos maltas a/r, virtas	50	kg			
37.	Vyniotinis ausų – liežuvio a/r, virtas	50	kg			
38.	Vyniotinis vištienos natūralus (ne maltas) a/r, virtas	50	kg			

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus specialiuosius reikalavimus ir jų savybės tokios:

Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamoms

Pirkimo dalies Nr.	Siūlomos charakteristikos
1	1. <u>Kiaulienos nugarinė a/r sverinama, (vakuume)</u> atitinkanti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 1.2. Kiaulienos nugarinė tiekama atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 7° C, vakuumuota. 1.2. Kiaulienos nugarinė aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos. 1.3. Kiaulienos nugarinė tiekama sufasuota į pakuotes nuo 1,5kg iki 3kg. 1.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 1.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 1.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 1.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija, išduota, veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu - <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai kiaulienos nugarinės siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

	1.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2	2. Kiaulienos sprandinė a/r sverياما, (vakuume) atitinkanti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 2.1. Kiaulienos sprandinė tiekiamą atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 7° C, vakuumuota. 2.2. Kiaulienos sprandinė aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, aplygintais kraštais, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos. 2.3. Kiaulienos sprandinė tiekiamą sufasuota į pakuotes nuo 1,5kg iki 3kg. 2.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 2.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 2.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 2.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija, išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulienos sprandinės siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	3. Kiaulienos kotletinė a/r sverياما, (vakuume) atitinkanti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 3.1. Kiaulienos kotletinė tiekiamą atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 7° C, vakuumuota. 3.2. Kiaulienos kotletinė aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų, (20 proc. lašinių/ 80proc. kiaulienos mėsos) iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų 3.3. Kiaulienos kotletinė tiekiamą sufasuota į pakuotes nuo 1kg iki 3kg. 3.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.

3	3.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 3.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 3.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija, išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu - <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai kiaulienos kotletinės siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 3.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4	4. <u>Kiaulienos mentė a/r sverinama, (vakuume)</u> atitinkanti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 4.1. Kiaulienos mentė tiekama atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 7° C, vakuumuota. 4.2. Kiaulienos mentė aukščiausios rūšies, be odos, be kaulo, išgyslinta, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be svetimų ir apkartusių riebalų, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos. 4.3. Kiaulienos mentė tiekama sufasuota į pakuotes nuo 1kg iki 3kg. 4.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 4.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 4.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

	4.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu - <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai kiaulienos mentės siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 4.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją
5	5. <u>Kiaulienos šoninė a/r sveriamą, (vakuume)</u> atitinkanti Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 5.1. Kiaulienos šoninė tiekama atšaldyta t.y. mėsos temperatūra šoninės viduje ne aukštesnė kaip 7° C, vakuumuota. 5.2. Kiaulienos šoninė aukščiausios rūšies, su oda, be kaulo, vientisame (nuimta vienu gabalu) gabale, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų, be svetimų ir apkartusių riebalų, lašinių ne daugiau kaip 50 proc., iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos. 5.3. Kiaulienos šoninė tiekama sufasuota į pakuotes nuo 1kg iki 3kg. 5.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 5.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 5.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 5.7. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu - <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai kiaulienos šoninės siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 5.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	6. <u>Kiaulienos lašiniai, nuopjovos a/r, sveriami</u>, atitinkantys Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jos dalys UN/ECE/AGRI/2006 reikalavimus. 6.1. Kiaulienos lašiniai, nuopjovos tiekiami atšaldyti t.y. mėsos temperatūra lašinių viduje ne aukštesnė kaip 7° C.

6.2. Kiaulienos lašiniai, nuopjovos aukščiausios rūšies, be odos, paviršius švarus, lygus, be kraujo, be gabaliukų, be drožlių ir sutraiškytų kaulų, be svetimų ir apkartusių riebalų, iš ne žemesnės kaip E raumeningumo klasės (pagal SEUROP skerdenų vertinimo sistemą) kiaulių skerdenos.

6.3. Kiaulienos lašiniai, nuopjovos tiekiami sufasuoti į pakuotes nuo 1kg iki 3kg.

6.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.

6.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (raumeningumo klasė), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".

6.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

6.7. Pateikiame **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - **teikiant pasiūlymą**, pirmai kiaulienos lašinių siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

6.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

7. Jautienos kotletinė mėsa (80/20) sveriamą (vakuume) gauta iš skerstinų mėsinių veislių arba jų mišrūnų su pieninėmis veislėmis galvijų suskirstytų į kategorijas pagal LST 1374:2004 jaunų (ne vyresnių nei 30 mėn.), nekastruotų buliukų (A kategorijos) skerdenos.

7.1. Smulkinta (pjaustyta įvairaus dydžio gabalėliais) jautienos kotletinė mėsa pagaminta iš liesos kotletinės (80/20) mėsos, turinčios ne daugiau kaip 20 proc. riebalų, atšaldytos (atšaldytos mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip +2°C).

7.2. Smulkinta gabalėliais jautiena švari, šviežia (ne pilkšva, ne lipni, be nemalonaus kvapo), be auglių, sumušimų, kraujosruvų, kraujo krešulių, be kremzlių, be pašalinių kvapų ir priedų. Be antspaudų, kremzlių, sausgyslių, jungiamojo audinio plėvių, smulkių kauliukų bei pašalinti didieji kraujo indai. Jautienos kotletinės mėsos raumeninių audinių spalva tamsiai rausva, riebalinis audinys baltas arba šviesiai gelsvas. Kvapas būdingas šviežiai mėsai. Išfasuota nuo 1kg iki 3 kg vakuuminėje pakuotėje.

7.3. Jautienos kotletinė mėsa gaminama vadovaujantis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. BĮ- 61 patvirtintų šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos ruošinių tvarkymo mėsinėse taisyklių, Lietuvos higienos norma HN15:2005 „Maisto higiena“ ir kitų teisės aktų reikalavimais.

7.4. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

7.5. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, VMVT direktoriaus 2006 m. rugsėjo 25 d. įsakymą Nr. B1-53 5 ženklinimo reikalavimus.

7.6. Ženkinimo informacijoje nurodyta konkretaus gyvūno rūšis, iš kurio kotletinė mėsa pagaminta (pvz., jautienos kotletinė mėsa), gamintojo bei tiekėjo pavadinimas ir adresas, mėsos riebumas procentais (užrašant: „Riebumas ne didesnis kaip ...“), veterinarijos patvirtinimo Nr., technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, data - iki kada mėsa tinkama vartoti, grynasis kiekis kilogramais (kg),

7.7. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1 EEB reikalavimus.

7.8. Jautienos kotletinė mėsa pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

7.9. Pateikiame **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatą; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - **teikiant pasiūlymą**, pirmai jautienos kotletinės mėsos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

7.10. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

8. Kiaulių galvos turi:

8.1. Atitikti LST 1245:2008 reikalavimus.

8.2. Kiaulių galvos tiekiamos atšaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip 3° C ir ne žemesnė kaip minus 1° C.

8.3. Neperkirstos su smegenimis arba perkirstos pusiau be smegenų, švarios, be liežuvių, su ausim, be degėsių, šerių, kraujo krešulių; gelsvai rusvos spalvos.

8.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (ES) Nr. 1169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus.

8	8.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą vienetų skaičius, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 8.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 8.7. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulių galvų siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
9	9.Kiaulių kojos sveriamos turi: 9.1. Atitikti LST 1245:2008 reikalavimus. 9.2. Kiaulių kojos tiekiamos atšaldytos, t y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip 3° C ir ne žemesnė kaip minus 1° C. 9.3. Be plaukų arba šerių, kanopų, švarios, be degėsių; gelsvos arba rusvos spalvos. 9.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (ES) Nr.1 169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 9.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 9.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 9.7. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulių kojų siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 9.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	10.Kiaulių ausys sveriamos turi: 10.1. Atitikti LST 1245:2008 reikalavimus.

10	10.2. Kiaulių ausys tiekiamos atšaldytos, ty. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip 3° C ir ne žemesnė kaip minus 1° C. 10.3. Be plaukų arba šerių, švarios, be degėsių; gelsvos arba rusvos spalvos. 10.4. Ženklina pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (ES) Nr.1 169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 10.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą vienetų skaičius, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 10.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkciją o s pristatymo datą ir laiką. 10.7. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulių ausų siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
11	<u>11. Kiaulės kepenys sveriamos turi:</u> 11.1. Atitikti LST 1245:2008 reikalavimus. 11.2. Kepenys tiekiamos atšaldytos, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip 3° C ir ne žemesnė kaip minus 1° C. 11.3. Kepenys švarios, be paviršinių kraujų indų, tulžies lataukų, pagrindinių limfinių mazgų ir kitų audinių liekanų; nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos su atspalviais. Kepenų serozinė plėvelė nepažeista. 11.4. Ženklina pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (ES) Nr.1 169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 11.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 11.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkciją o s pristatymo datą ir laiką. 11.7. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulienos kepenų siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

	11.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
12	12. Kiauliu liežuviai sveriami: 12.1. Atitika LST 1245:2008 reikalavimus. 12.2. Liežuviai tiekiami atšaldyti, t.y. vidaus temperatūra ne aukštesnė kaip 3° C ir ne žemesnė kaip minus 1° C. 12.3. Liežuviai švarūs, paviršius lengvai drėgnas, be kraujo, kvapas savotiškas, kurį turi šviežia kiauliena, be pašalinio nemalonaus kvapo, išgyslinti. 12.4. Ženklina pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (ES) Nr.1 169/2011 reglamento ženklinimo reikalavimus. 12.5. Kiekviena pakuotė ženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, masė (kg), įpakavimo masė (kg), pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 12.6. Produkcija pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkciją os pristatymo datą ir laiką. 12.7. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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 - teikiant pasiūlymą, pirmai kiaulienos liežuvių siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 12.8. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	14. Broileriu file atvėsinta, sveriamas, atitiktis ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. 14.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 14.2. Broileriu file - visa ar pusė krūtinėlės raumenų be kaulų, t.y. be krūtininkaulio ir šonkaulių, A klasės, nepažeistos, švarios be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo. Riebalų sluoksniu ant krūtinėlės plonas, vietinis. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), be jokių šaldymo pėdsakų. 14.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitiktis HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 14.4. Ženklina pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

14	14.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 14.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 14.7. Broileriu file pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką. 14.8. Pateikiame gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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, teikiant pasiūlymą, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 14.9. LSMUL Kaimo klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą, produkciją.
15	15. Broilerių ketvirčiai atvėsinti, sveriami, atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus. 15.1. Pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 15.2. Broilerių ketvirčiai - skersai perpjautos skerdenėlės pusės, A klasės, nepažeistos (be matomų atvirų kaulų lūžių), švarios, be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, kraujosruvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas, be pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4°C), be jokių šaldymo pėdsakų. 15.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 15.4. Ženklina pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 15.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kibirėlis ar kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 15.6. Gabenami ir laikomi pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.

15.7. Broilerių ketvirčiai **pristatomi** per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

15.8. Pateikiame **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinamas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, **teikiant pasiūlymą**, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

15.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) **bus pateikta** reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

16. Broilerių kepenėlės atvėsintos, sveriamos, atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.

16.1. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

16.2. Broilerių kepenėlės vienodos tamsiai rudos spalvos, be tulžies pūslės, švarios, be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje - 2 iki 4°C), be jokių šaldymo pėdsakų.

16.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

16.4. Ženklinamos pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

16.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar k J, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".

16.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.

16.7. Broilerių kepenėlės pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

16.8. Pateiksime **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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, **teikiant pasiūlymą**, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

16.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

17. Broilerių šlaunelių mėsa atvėsinta, sveriamą, atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.

17.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

17.2. Broilerių šlaunelių mėsa be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant ant šlaunelių mėsos plonas, vietisas. Šviežiai atšaldyta (temperatūroje -2 iki 4°C), be jokių šaldymo pėdsakų.

17.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

17.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

17.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar k J, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".

17.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.

17.7. Broilerių šlaunelių mėsa pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

17.8. Pateiksime **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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, **teikiant pasiūlymą**, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

17.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku)bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

18. Kalakutu šlaunelių mėsa atvėsinta, sveriamą, atitinkanti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.

18.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

18.2. Kalakutų šlaunelių mėsa be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant šlaunelių mėsos plonas, vietisas. Šviežiai atšaldyta (temperatūroje -2 iki 4°C), be jokių šaldymo pėdsakų.

18.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

18.4. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

18.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".

18.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.

18.7. Broileriu šlaunelių mėsa pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.

18.8. Pateiksime **gamintojo kokybės pažymėjimą** (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu 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, **teikiant pasiūlymą**, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

	18.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
24	24. Vytinta dešra a/r sveriamą, pagaminta pagal LST 1919 /I K (2006) standartą. 24.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. 24.2. Vytinta dešra pagaminta iš aukščiausios rūšies smulkintos (stambiau sumaltos) kiaulienos mėsos, lašinių (pjaustytų) ir kitų sudedamųjų dalių, kimštų į natūralią kiaulės žarną kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, džiovinimas. 24.3. Vytinta dešra švaraus paviršiaus, rudos į rausvumą spalvos, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos, be pilkų dėmių ir tuštumų, be pašalinių priedų, be skonio ir kvapo stipriklių, lašiniai neminkšti ir nepatįžę, be pašalio kvapo ir be nemalanaus skonio. Gardinta natūraliais prieskoniais, česnakų, pipirais. Nenaudojama vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos. 24.4. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 24.5. Ženklinama pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. 24.6. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta 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)". 24.7. Gabenama pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikoma temperatūroje nuo 0 iki +6°C. 24.8. Šalto rūkymo dešra pristatoma pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 24.9. Pateiksime gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatą; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, teikiant pasiūlymą ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 24.10. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	28. „Parmos“ kumpis, pagamintas pagal LST 1919 /I K (2006) standartą 28.1. Pagamintas pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

28.2. Kumpis pagamintas iš specialių veislių kiaulių aukščiausios rūšies kumpių mėsos. Vytintas, išskirtinai kvepiantis ir saldus, pjaustytas 0,5 mm juostelėmis, fasuotas nuo 0,08 iki 0,15kg. vakuumuotoje pakuotėje.

28.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

28.4. Ženklintas pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

28.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta 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)".

28.6. Gabenamas pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomas temperatūroje nuo 0 iki +6°C.

28.7. „Parmos kumpis“ pristatomas pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

28.8. **Pateiksime** gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatą; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, **teikiant pasiūlymą** ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

28.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

31 Kiaulienos sardelės a/r sveriamos, pagamintos pagal LST 1919/1 K (2006) standartą.

31.1. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

31.2. Kiaulienos sardelės - aukščiausios rūšies, storos, trumpos, sultingos dešrelės (70 - 85 g. svorio dešrelė), pagamintos iš kiaulienos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių, kemšamos į natūralias kiaulių žarnas, paviršius gali būti lengvai parūkytas.

31.3. Kiaulienos sardelės taisyklingai ir proporcingai suformuotos, konsistencija stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, nepažeistos, švaraus paviršiaus, be pašalinių priedų. Be skonio ir kvapo stipriklių, be pašalio kvapo ir nemalanaus skonio. Skonis ir kvapas malonus. Be vištienos, kiaulienos ar galvijų odelių, baltyminių mėsos pakaitalų, sojos baltymų miltų, ne daugiau kaip 3 proc. baltyminių pieno ir kiaušinių produktų, krakmolo, maisto užpildų, mechanškai atskirtos mėsos.

31.4. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

31.5. Ženklina mos pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

31.6. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, gaminio rūšis, 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.), energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.

31.7. Gabenamos pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomos temperatūroje nuo 0 iki +6°C.

31.8. Kiaulienos sardelės pristatomos pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką.

31.9. **Pateiksime** gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatą: (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, **teikiant pasiūlymą** ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

31.10. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

32. Vistu ketvirčiai karšto rūkymo sveriami, pagaminti pagal LST 1919 /I K (2006) standartą.

18.1. Pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2005, (EB) Nr. 1333/2008, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus.

18.2. Vištienos ketvirčiai karšto rūkymo, pagaminti iš A klasės broilerių skersai perpjautos skerdenėlės pusės, kuriai technologinio proceso metu taikomas brandinimas, virimas, po to atliekamas rūkymas karštais dūmais,

18.3. Vištienos ketvirčiai karšto rūkymo, švaraus paviršiaus, šviesiai rudos spalvos, pjūvyje šviesiai rausvos spalvos, be pašalinių priedų. Skonis ir kvapas - malonus, gardinti įvairiais natūraliais prieskoniais, pipirais, kmynais. Be skonio ir kvapo stipriklių, be pašalio kvapo ir

18.4. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.

18.5. Ženklinami pagal HN 119:2002 su HN 119:2014 pakeitimu, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.

32	18.6. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta 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)”. 18.7. Gabenami pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus ir laikomi temperatūroje nuo 0 iki +6°C. 18.8. Vištienos ketvirčiai pristatomi pagal poreikį darbo dienomis per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. 18.9. Pateiksime gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatą; (EB) Nr. 599/2004)) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, <u>teikiant pasiūlymą</u> ir pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 18.10. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
----	---

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.

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

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
6	LR Fitosanitarinio registro pažymėjimo kopija	1
7	Įgaliojimas	1

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Viešųjų pirkimų skyriaus vadybininkas Linas Demenis