

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS

2017-07-11

Kaunas

TIEKĖJO REKVIZITAI

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 pl.131, LT-47501 Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėt. kodas	110443493, LT104434917
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Živilė Šukaitienė
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. Kvietimo dalyvauti pirkime taikant mažos vertės pirkimų praktiką (apklausos raštu būdu) dokumentuose ir jų prieduose.

2 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Konservuoti rūkyti šprotai aliejuje (<i>Šprotai aliejuje, 240 g, Latvija</i>)	10	kg	3,45	34,50	41,75

2.	Konservuotas tunas savo sultyse (<i>Tunų gabalai savo sultyse MIKADO, 185 / 130 g, I.Schmidt</i>)	50	kg	5,95	297,50	359,98
3.	Lašišinių žuvų raudonieji ikrai (<i>Lašišinių žuvų ikrai, 140 g., Santa Bremor</i>)	2	kg	34,18	68,36	82,72
4.	Jūrinių lydekų filė be odos, šaldyta (<i>Jūrinių lydekų filė be odos, 20% glazūros, 100-150 g. Dalian Sitong Sea Products CO</i>)	5000	kg	2,95	14750,00	17847,50
5.	Rūkytų lašišų atraižėlės vakuume (<i>Rūkytos lašišos filė, raikyta, 200 g., Marine Harvest Polska S.A.)</i>	40	kg	18,50	740,00	895,40
6.	Šaltai rūkytos lašišos gabaliukai vakuume (<i>Šaltai rūkyti lašišų gabaliukai, vakuume, 200 g., UAB "Vičiūnai" ir Ko</i>)	30	kg	23,75	712,50	862,13
7.	Šaldytos lašišos filė su oda (<i>Šaldyta lašišos filė, su oda, C-trim, 1,8-2,2 kg</i>)	25	kg	15,25	381,25	461,31
8.	Atvėsintos krabų skonio lazdelės (<i>Šaldytos krabų skonio lazdelės EKONOM, 1 kg, Santa Bremor</i>)	200	kg	2,55	510,00	617,10
9.	Tilapijos filė be odos, šaldyta (<i>Šaldyta tilapijų filė, 100 - 150, be odos, 5 kg. Abramczyk Sp. z o.o.)</i>	250	kg	6,54	1635,00	1978,35
10.	Menkių filė be odos, šaldyta (<i>Šaldyta ledjūrio menkės filė, be odos, be glazūros, 400-800, 6,804 kg. Nordic Seafood A/S</i>)	100	kg	5,80	580,00	701,80
11.	Krevetės, virtos, šaldytos, be galvos, be kiauto (<i>Šaldytos krevetės, virtos, lukštentos, 200/300, 20% glazūros, 1 kg., Nordic Seafood A/S</i>)	50	kg	10,95	547,50	662,48

Būtina užpildyti lentelių skiltį „Siūlomų produktų pavadinimas/ gamintojas“.

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

Siūlomų prekių charakteristikų atitikimas reikalaujamoms

3 lentelė

Eil. Nr.	Siūlomų prekių charakteristikos
1.	Konservuoti rūkyti šprotai aliejuje:
1.1.	Pagaminti iš silkinių šeimos žuvelių bretlingių, vidutinio dydžio.
1.2.	Paviršius švarus, be mechaninių pažeidimų, nesurūdijęs ir nepageltęs.
1.3.	Neturi pašalinio kvapo ar skonio, žuvelės tvirtos, standžios, nesutrintos,
1.4.	Konservuoto metalinėse skardinėse po 240 g.
1.5.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
1.6.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus.
1.7.	Skardinės paženklintos etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
1.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
1.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
1.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
1.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2.	Konservuotas tunas savo sultyse
2.1.	Nesmulkinti tuno mėsos gabaliukai sūryme, vanduo ir druska, grybnoji žuvies masė ne mažiau 65-70 %.
2.2.	N4ra pašalinio kvapo ar skonio, nesumaigytas, nesutrintas.
2.3.	Konservuotas metalinėse dėžutėse po 185 g, savose sultyse, užpilas skaidrus, be pašalinių priemaišų.
2.4.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
2.5.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus.
2.6.	Skardinės paženklintos etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
2.7.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
2.8.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
2.9.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
2.10.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3.	Lašišinių žuvų raudonieji ikrai

3.1.	Sausi, birūs, subrendę, grūdeliais, atskirti nuyo plėvelės, sūrimas nuvarvintas.
3.2.	Natūralūs laukinių lašišų raudonieji ikrai.
3.3.	Neturi pašalinio kvapo ar skonio, nesutrinti, be pašalinių priemaišų.
3.4.	Fasuoti skardnėse po 140 g., druskos kiekis iki 5 %.
3.5.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
3.6.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus.
3.7.	Skardinės paženklintos etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
3.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
3.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
3.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
3.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4.	Jūrinių lydekų filė be odos, šaldyta
4.1.	Vieno gabaliuko svoris 100-150 g.
4.2.	Lotyniškas žuvies pavadinimas - merluccius hubbsi
4.3.	Žuvies filė paviršius - švarus, natūralios spalvos, be mechaninių pažeidimų.
4.4.	Žuvies filė kvapas - būdingas šviežiai žuviai, be pašalinio kvapo.
4.5.	Bandrųjų azoto bazių kiekis ne didesnis nei 20 kg/100 g.
4.6.	Grynojo žuvies svorio be glazūros praradimas, pasiekus žuvies vidinę temperatūrą +76 C ne daugiau nei 25%.
4.7.	Žuvies filė be odos užšaldyta atskiras gabalais, glazūra iki 20 %, be maisto priedų (be fosfatų).
4.8.	Žuvies pakuotės dydis 7-10 kg.
4.9.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
4.10.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus. Pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
4.11.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
4.12.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
4.13.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
4.14.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4.15.	Produkto kaina nurodyta už grynąją masę be glazūros.
4.16.	Sutarties galiojimo laikotarpiu bus duodama naudotis šaldikliu produkcijai laikyti.
5.	Rūkytų lašišų atraižėlės vakuume
5.1.	pagamintos iš atlantinių lašišų (Salmo Salar) mėsos, natūraliai rūkytos, naudojant druską ir aukštos kokybės prieskonius.

5.2.	Paviršius švarus, be mechaninių pažeidimų.
5.3.	Neturi pašalinio kvapo ar skonio, mėsos konsistencija tvirta, rausvos spalvos.
5.4.	Sufasuota po 200 g. švariose polietileno maišeliuose, vakuume, druskos kiekis nuo 3 iki 4,5 g/100g.
5.5.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
5.6.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus.
5.7.	Pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
5.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
5.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
5.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
5.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
6.	Šaltai rūkytos lašišos gabaliukai vakuume
6.1.	Pagamintos iš atlantinių lašišų (Salmo Salar) mėsos, pakuotėje nepjaustyti, natūraliai rūkyti, naudajant druską ir aukštos kokybės prieskonius.
6.2.	Paviršius švarus, be mechaninių pažeidimų.
6.3.	Neturi pašalinio kvapo ar skonio, mėsos konsistencija tvirta, rausvos spalvos.
6.4.	Sufasuota po 200 g. švariose polietileno maišeliuose, vakuume, druskos kiekis nuo 2 iki 3,5 g/100g.
6.5.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
6.6.	Produktų ženklavimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus.
6.7.	Pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
6.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
6.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
6.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
6.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
7.	Šaldytos lašišos filė su oda
7.1.	Atlantinių lašišų (Salmo Salar), gabaliuko svoris 1,8-2,2 kg
7.2.	Paviršius- su oda, švarus, be mechaninių pažeidimų, be paglitijimo.
7.3.	Kvapas- būdingas šviežiai žuviai, be kito pašalinio kvapo, spalva-raudona.
7.4.	Bendrųjų azoto bazių kiekis ne didesnis nei 20mg/100 g
7.5.	Filė su oda, užšaldyta atskirais gabalais, polietileno pakuotėje.
7.6.	Pakuotės svoris nuo 1 iki 3 kg
7.7.	Grynojo žuvies svorio be glazūros praradimas, pasiekus žuvies vidinę temperatūrą +76 C ne daugiau nei 35%.
7.8.	Lašišos filė išpjaustymas C-trim

7.9.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
7.10.	Produktų ženklėjimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus. Pakuotė paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminių standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
7.11.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
7.12.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
7.13.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
7.1.4	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
8.	Atvėsintos krabų skonio lazdelės
8.1.	Pagamintos iš surimio (liesų baltų žuvų)
8.2.	Surimio kiekis nuo 40 iki 45%, žuvų iškaulinta mėsa nuo 30 iki 40%, druskos kiekis ne daugiau 2,2 g
8.3.	Krabų skonio lazdelės švelnaus skonio, baltos, su raudonom juostelėmis, spalvos, be pašalinio kvapo ar skonio, sveikos, nesulūžę.
8.4.	Supakuotos švairiuose polietileno maišeliuose ne daugiau kaip 1 kg, vakuume.
8.5.	Produktų ženklėjimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus. Pakuotė paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminių standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
8.6.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
8.7.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
8.8.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
8.9.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
9.	Tilapijos filė be odos, šaldyta
9.1.	Ne mažesnio kaip vidutinio stambumo, svoris nuo 100 iki 200 g
9.2.	Paviršius - švarus, be mechaninių pažeidimų.
9.3.	Kvapas- būdingas šviežiai žuviai, be kito pašalinio kvapo.
9.4.	Žuvies filė be odos užšaldyta atskiras gabalais, glazūra iki 5-7 %, be E (be fosfatų).
9.5.	Žuvies pakuotės svoris iki 5 kg.
9.6.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
9.7.	Produktų ženklėjimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus. Pakuotė paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminių standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
9.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
9.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
9.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.

9.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
9.12.	Produkto kaina nurodyta už grynąją masę be glazūros.
10.	Menkių filė be odos, šaldyta
10.1.	Gabaliuko svoris nuo 04 iki 0,8 kg
10.2.	Paviršius- švarus, be mechaninių pažeidimų.
10.3.	Kvapas-būdingas šviežiai žuviai, be kito pašalinio kvapo.
10.4.	Bendrųjų azoto bazių kiekis ne didesnis nei 20mg/100 g
10.5.	Lotyniškas pavadinimas-Gadus morchua.
10.6.	Žuvies filė užšaldyta atskirais gabalais, glazūra iki 5-7 %
10.7.	Žuvies pakuotės svoris nuo 5-10 kg
10.8.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
10.9.	Produktų ženklinimas atitinka reglamento ES Nr. 1169/2011, HN 119 reikalavimus. Pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
10.10.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
10.11.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
10.12.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
10.13.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
10.14.	Produkto kaina nurodyta už grynąją masę be glazūros.
11.	Krevetės, virtos, šaldytos, be galvos, be kiauto
11.1.	Be galvų, be uodegų, be kiautų, virtos, jau paruoštos naudoti.
11.2.	Rausvos spalvos, malonaus skonio.
11.3.	Nėra pašalinio kvapo ar skonio, nesulūžę, nesuburėję, be pašalinių priemaišų.
11.4.	Sušaldytos ir fasuotos švairiuose polietileno maišeliuose ne daugiau kaip po 1 kg
11.5.	Dydis 200/300 vnt/lbs.
11.6.	Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.
11.7.	Pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energetinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, šprotų masė be užpildo (grynasis svoris (neto)), įpakavimo masė (kg), informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
11.8.	Gabenama ir laikoma pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus;
11.9.	Tiekama pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo.
11.10.	Pateikiamas gamintojo kokybės arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas.
11.11.	LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

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 reikalaujamoms“ būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas . Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.

/Pastaba. Pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėją (-us)

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

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas
1	Įmonės registracijos pažymėjimo kopija
2	Jungtinės pažymos iš Registrų centro kopija
3	Pažyma dėl įtariamųjų, kaltinamųjų ir nuteistųjų registro duomenų apie fizinį asmenį
4	Pažyma dėl fizinio asmens, turinčio balsų daugumą
5	Įmonės įstatų dalies kopija
6	Maisto tvarkymo pažymėjimas
7	Pažyma apie RVASVT
8	Įgaliojimas

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė