

<p>1. Sudyta silkė turi būti:</p> <p>1.1. Vidutinio sūdymo, riebios, be galvų, be vidurių (išskrostos), ne mažesnio kaip vidutinio stambumo, t.y. ne mažesnė kaip 20 cm – 30 cm, nemažesnio kaip 300 g svorio.</p> <p>1.2. Paviršius – švarus, be mechaninių pažeidimų, poodinis riebalų sluoksnis be oksidacijos požymių (nesurūdijęs – nepageltęs).</p> <p>1.3. Be pašalinio kvapo ar skonio, silkės mėsos konsistencija kieta.</p> <p>1.4. Sufasuota švariuose plastmasiniuose kibireliuose, pilnai užpilditos (apserrtos) sūrymu, kuris skaidrus, su prieškoniais, druskos kieks jame neviršija vidutinio sūdymo silkei leistino druskos kiekio.</p> <p>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.</p> <p>1.6. Ženklinaš pagat HN 119:2002 ženklinaš reikalavimus.</p> <p>1.7. Tara kurioje sufasuota sūdyta silkė turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal ar kJ), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, silkės masė be užpildo (kg), ipakavimo masė (kg), informacija apie kilmes vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>1.8. Gabenama ir laikoma pagat (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.</p> <p>1.9. Silkė tiekiamą pagat poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>1.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą (dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.11. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1. Sudyta silkė turi būti:</p> <p>1.1. Vidutinio sūdymo, riebios, be galvų, be vidurių (išskrostos), ne mažesnio kaip vidutinio stambumo, t.y. ne mažesnė kaip 20 cm – 30 cm, nemažesnio kaip 300 g svorio.</p> <p>1.2. Paviršius – švarus, be mechaninių pažeidimų, poodinis riebalų sluoksnis be oksidacijos požymių (nesurūdijęs – nepageltęs).</p> <p>1.3. Neturėti pašalinio kvapo ar skonio, silkės mėsos konsistencija kieta.</p> <p>1.4. Sufasuota švariuose plastmasiniuose kibireliuose, pilnai užpilditos (apserrtos) sūrymu, kuris turi būti skaidrus, su prieškoniais, druskos kieks jame negali viršyti vidutinio sūdyimo silkei leistino druskos kiekio.</p> <p>1.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus.</p> <p>1.6. Ženklinaš pagat HN 119:2002 ženklinaš reikalavimus.</p> <p>1.7. Tara kurioje sufasuota sūdyta silkė turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal ar kJ), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, silkės masė be užpildo (kg), ipakavimo masė (kg), informacija apie kilmes vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>1.8. Gabenama ir laikoma pagat (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.</p> <p>1.9. Silkė turi būti tiekiamą pagat poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>1.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą (dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.11. LSMU ligoninė viešojo įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2. Šaldyta jūros lydeka turi būti:</p> <p>2.1. Be galvų, ne mažesnio kaip vidutinio stambumo (t.y. ne mažiau kaip 20 cm).</p> <p>2.2. Žuvies paviršius – švarus, natūralios spalvos, be mechaninių pažeidimų, skrosta, be vidurių likučių.</p> <p>2.3. Žuvies kvapas – būdingas šviežiai žuviai, be parūdijimo ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>2.4. Žuvis – užšaldyta blokais, bloką paviršius pilnai padengtas 2-3 mm ledo glazūros sluoksniu.</p> <p>2.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Žuvies pakuotės svoris 20-30 kg.</p> <p>2.6. Ženklinaš pagat HN 119:2002 ženklinaš reikalavimus.</p> <p>2.7. Tara kurioje sufasuota žuvis turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvies masė be ledo (grynasis svoris (neto)) (kg), ipakavimo masė (kg), informacija apie kilmes vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.8. Gabenama ir laikoma pagat (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.</p> <p>2.9. Žuvis turi būti tiekiamą pagat poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p>	<p>2. Šaldyta jūros lydeka turi būti:</p> <p>2.1. Be galvų, ne mažesnio kaip vidutinio stambumo (t.y. ne mažiau kaip 20 cm).</p> <p>2.2. Žuvies paviršius – švarus, natūralios spalvos, be mechaninių pažeidimų, skrosta, be vidurių likučių.</p> <p>2.3. Žuvies kvapas – būdingas šviežiai žuviai, be parūdijimo ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>2.4. Žuvis – užšaldyta blokais, bloką paviršius pilnai padengtas 2-3 mm ledo glazūros sluoksniu.</p> <p>2.5. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Žuvies pakuotės svoris 20-30 kg.</p> <p>2.6. Ženklinaš pagat HN 119:2002 ženklinaš reikalavimus.</p> <p>2.7. Tara kurioje sufasuota žuvis turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, pilnas produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai gramais (baltymai, riebalai, angliavandeniai, energinė vertė kcal (kJ)), technologinio apdorojimo būdas, laikymo sąlygos, žuvies masė be ledo (grynasis svoris (neto)) (kg), ipakavimo masė (kg), informacija apie kilmes vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)".</p> <p>2.8. Gabenama ir laikoma pagat (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB reikalavimus.</p> <p>2.9. Žuvis turi būti tiekiamą pagat poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p>

	2.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimų dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	2.10. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimų dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
3.1.	Žuvies konservai (skumbės) aliejuje, išfasuoti nemažiau kaip po 0,24 kg. LST 1953-2004	2.11. LSMU liginė viešoji įstaiga Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3.2.	Žuvies konservai (skumbės) pomidorų padaže, išfasuoti nemažiau kaip po 0,24 kg. LST 1953-2004	reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3.3.	Šaldyta jūros lydekos filė be odos, fasuota po 2-3 kg., LST 1907-2004	Žuvies konservai (skumbės) pomidorų padaže, išfasuoti nemažiau kaip po 0,24 kg. LST 1953-2004
3.4.	Silkės filė su oda, siūpmai sudyta, fasuota po 3-4 kg., LST 1908-2004	Šaldyta jūros lydekos filė be odos, fasuota po 2-3 kg., LST 1907-2004 Silkės filė su oda, siūpmai sudyta, fasuota po 3-4 kg., LST 1908-2004

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 įstatai dalies kopija	2
4	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2
5	Pažyma apie RVASVT	2
6	Produktų dokumentai	3
7	L.R. Fitosanitarinio registro pažymėjimo kopija	1
8	Igaliojimas	1

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.
Viešųjų pirkimų skyriaus vadyminkas Linas Dementis