

Sanitex

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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL MIEŽINIŲ, PERLINIŲ, GRIKIŲ KRUOPŲ IR MAKARONŲ PIRKIMO

2015.03.31
Kaunas

Tiekėjo pavadinimas	UAB "Sanitex", kodas 110443493
Tiekėjo adresas	Raudondvario pl. 131, LT 47501 Kaunas
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Indrė Palubinskaitė
Telefono numeris	8 37 401566
Fakso numeris	8 37 401110
El. Pašto adresas	konkursai@sanitex.eu
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Edgaras Velykis
Telefono numeris	8 37 401161
Fakso numeris	8 37 401110
El. pašto adresas	edgaras.v@sanitex.eu

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis kvietime pateikti pasiūlymą, įskaitant kvietimo priedus. Siūlomos maisto prekės visiškai atitinka reikalavimus.

Mes siūlome šias maisto prekes:

1 lentelė

Pasiūlymo pateikimo lentelė

Prekės pavadinimas Gamintojas/ produkto pavadinimas	Mato vienetas	Orientacinis kiekis	1 vnt kaina Eur be PVM	1 vnt kaina Eur su PVM	Viso kaina Eur be PVM	Viso kaina Eur su PVM
Miežinės kruopos	kg	700				294,00
Perlinės kruopos	kg	1000				
Grikių kruopos	kg	1400				
Makaronai	kg	1400				
Bendra pasiūlymo kaina:						

Bendra pasiūlymo kaina su PVM Eur (žodžiais) - 4.642,00 €

Keturi tūkstančiai šeši šimtai keturiasdešimt du eurai 00 ct.

tame tarpe PVM Eur (žodžiais) - 805,64 € *Aštuoni šimtai penki eurai 64 ct.*

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

Eil. Nr.	Specialieji reikalavimai	Atitikimas
1	2	3
1	1. Miežinės kruopos turi būti: 1.1. Pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai (Nr.1), atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 1.2. Spalva – gelsva. 1.3. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus ir rūgštaus skonio. 1.4. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 1.5. Drėgmė ne daugiau 15 %. 1.6. Šiukšlių priemaišų ne daugiau kaip 0,4%. 1.7. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4%.	1. Miežinės kruopos yra: 1.1. Pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai (Nr.1), atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 1.2. Spalva – gelsva. 1.3. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus ir rūgštaus skonio. 1.4. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 1.5. Drėgmė ne daugiau 15 %. 1.6. Šiukšlių priemaišų ne daugiau kaip 0,4%. 1.7. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4%.

1.8. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 1.9. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. 1.10. Tiekiamos miežinės kruopos švariose, sandariuose maišuose po 25-50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8-1,0 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 1.11. Produkcijos ženklavimas turi atitikti LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. Markiruotėje lietuvių kalba turi būti 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)". 1.12. 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. 1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją. **Viso planuojamo įsigyti miežinių kruopų kiekio numatoma pirkti apie 50 proc. kruopų išfasuotų didesniu fasavimu (maišais) ir apie 50 proc. miežinių kruopų mažesniu fasavimu pakuotėmis.	1.8. Kruopos neužkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 1.9. Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. 1.10. Tiekiamos miežinės kruopos švariose, sandariuose maišuose po 25-50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8-1,0 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos atitinka reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 1.11. Produkcijos ženklavimas atitinka LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. Markiruotėje lietuvių kalba yra 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)". 1.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertis pažymėjimą dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
2. <u>Perlinės kruopos turi būti:</u> 2.1. Pagamintos iš miežių (nulukštentas miežio grūdas), 1-os rūšies, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 2.2. Išvaizda: pailgi, apvaliais galais, šlifuoti be žiedažvynių grūdų branduoliai. 2.3. Spalva – gelsva. 2.4. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus ir rūgštaus skonio. 2.5. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 2.6. Drėgmė ne daugiau 15 %. 2.7. Neturi būti nenulukštentų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4%. 2.8. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4%. 2.9. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 2.10. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų perlinėms kruopoms. 2.11. Tiekiamos perlinės kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose po 25 - 50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8-1,0 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 2.12. Produkcijos ženklavimas turi atitikti LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. Markiruotėje lietuvių kalba turi būti 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)".	2. <u>Perlinės kruopos yra:</u> 2.1. Pagamintos iš miežių (nulukštentas miežio grūdas), 1-os rūšies, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 2.2. Išvaizda: pailgi, apvaliais galais, šlifuoti be žiedažvynių grūdų branduoliai. 2.3. Spalva – gelsva. 2.4. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus ir rūgštaus skonio. 2.5. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 2.6. Drėgmė ne daugiau 15 %. 2.7. Nėra nenulukštentų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4%. 2.8. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4%. 2.9. Kruopos neužkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 2.10. Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų perlinėms kruopoms. 2.11. Tiekiamos perlinės kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose po 25 - 50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8-1,0 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos atitinka reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 2.12. Produkcijos ženklavimas atitinka LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. 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)".

	2.13. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją. **Viso planuojamo įsigyti perlinių kruopų kiekio numatoma pirkti apie 50 proc. kruopų išfasuotų didesniu fasavimu (maišais) ir apie 50 proc. perlinių kruopų mažesnio fasavimo pakuotėmis.	2.13. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. 2.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3	3. Grikių kruopos turi būti: 3.1. Pirmos rūšies be luobelės, sveiki grikių branduoliai, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 3.2. Spalva – įvairių atspalvių ruda. 3.3. Kvapas – būdingas grikių kruopoms, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 3.4. Skonis – būdingas grikių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. 3.5. Drėgmė ne daugiau 14 %. 3.6. Neturi būti neišlukštentų, nekokybiškų, sugedusių grūdų, šiukšlinių, mineralinių priemaišų. 3.7. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 3.8. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų grikių kruopoms. 3.9. Tiekiamos grikių kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose po 25 - 50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 3.10. Produkcijos ženklavimas turi atitikti LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. Markiruotėje lietuvių kalba turi būti 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)". 3.11. Kiekvieną kruopų siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkejo pareikalavimu. 3.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją. **Viso planuojamo įsigyti grikių kruopų kiekio numatoma pirkti apie 50 proc. kruopų išfasuotų didesniu fasavimu (maišais) ir apie 50 proc. grikių kruopų mažesnio fasavimo pakuotėmis.	3. Grikių kruopos yra: 3.1. Pirmos rūšies be luobelės, sveiki grikių branduoliai, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus ŽŪ ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“. 3.2. Spalva – įvairių atspalvių ruda. 3.3. Kvapas – būdingas grikių kruopoms, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. 3.4. Skonis – būdingas grikių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. 3.5. Drėgmė ne daugiau 14 %. 3.6. Nėra neišlukštentų, nekokybiškų, sugedusių grūdų, šiukšlinių, mineralinių priemaišų. 3.7. Kruopos neužkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 3.8. Realizavimo terminai neviršija pusės standarte numatytų realizacijos terminų grikių kruopoms. 3.9. Tiekiamos grikių kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose po 25 - 50 kg. arba polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Išfasuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos atitinka reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16. 3.10. Produkcijos ženklavimas atitinka LR HN 119:2002, ŽŪM 170/2002 nustatytus reikalavimus. Markiruotėje lietuvių kalba yra 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)". 3.11. Kiekvieną kruopų siuntą lydi lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą išduodama su pirmu pirkejo pareikalavimu. 3.12. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
4	4. Makaronai turi būti pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2004, EB Nr. 1935/2004, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. 4.1. Makaronai turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų ir kiaušinių, drėgmės ne daugiau kaip 13 proc., rūgštingumas ne daugiau kaip 4 laipsniai. 4.1.1. Skonis ir kvapas turi būti tipingas makaronams, be pašalinio kvapo, skonio. Gelsvos spalvos bei makaronų pavadinimą atitinkančios formos (figūriniai: rageliai, spiralės, kriaukleliai, siūliniai- vermišeliai ir kt.). 4.1.2. Virti makaronai turi būti išlaikę formą, nesulipę, nesusūkę į gabalus, neišsileidę per siūles.	4. Makaronai yra pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2004, EB Nr. 1935/2004, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. 4.1. Makaronai pagaminti iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų ir kiaušinių, drėgmės ne daugiau kaip 13 proc., rūgštingumas ne daugiau kaip 4 laipsniai. 4.1.1. Skonis ir kvapas tipingas makaronams, be pašalinio kvapo, skonio. Gelsvos spalvos bei makaronų pavadinimą atitinkančios formos (figūriniai: rageliai, spiralės, kriaukleliai, siūliniai- vermišeliai ir kt.). 4.1.2. Virti makaronai išlaiko formą, nesulimpa, nesusūka į gabalus, neišsileidžia per siūles.

4.1.3. Neturi būti deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių, makaronai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais.	4.1.3. Nėra deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių, makaronai neužkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais.
4.2. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose (5-10 kg), polietileno maišeliuose (0,4 - 1 kg).	4.2. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose (5-10 kg), polietileno maišeliuose (0,4 - 1 kg).
4.3. Ženklinama pagal HN 119 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".	4.3. Ženklinama pagal HN 119 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)".
4.4. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	4.4. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
4.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo arba lygiavertio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje.	4.5. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo arba lygiavertio pažymėjimui dokumento numeris pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje.
4.6. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	4.6. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) pateikiama reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
**Viso planuojamo įsigyti makaronų kiekio numatoma pirkti apie 70 proc. makaronų išfasuotų didesniu fasavimu (maišais) ir apie 30 proc. makaronų mažesnio fasavimo pakuotėmis.	

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	Igaliojimas	1

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Viešųjų pirkimų vadyninė Indrė Palubinskaitė