

Sanitex

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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL PAUKŠTIENOS PIRKIMO 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
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Andrius Joneikis
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Zivilė Šukaitienė
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	FOOD SERVICE veiklos vadovė Baltijos šalims 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) supaprastinto atviro konkurso skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėms priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

2 lentelė

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

*Pastaba: pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėją (-us)

PASIŪLYMO KAINA

3 lentelė

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis) per 1 metus	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa (SPD Eko Gril)	35500	kg	2,32	82360,00	99655,60
2.	Viščiukų broilerių ketvirčiai (SPD Eko Gril)	2100	kg	1,12	2352,00	2845,92
3.	Kalakutų šlaunelių mėsa (UAB "Romega")	1600	kg	3,55	5680,00	6872,80
Bendra pasiūlymo kaina Eur su PVM						109 374,32

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

4 lentelė

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
	<p>1. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa sveriamą (vakuume) turi atitikti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>1.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa turi būti be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant ant šlaunelių mėsos turi būti plonas, vietisas. Šviežiai atšaldyta (temperatūroje -2 iki 4 C), neturi matytis jokių šaldymo pėdsakų.</p>	<p>1. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa sveriamą (vakuume) atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>1.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant ant šlaunelių mėsos plonas, vientisas. Šviežiai atšaldyta (temperatūroje -2 iki 4 C), nėra jokių šaldymo pėdsakų.</p>

<p>1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa turi būti tiekiamą vakuume nuo 3 iki 5kg. Atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 4oC. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.</p> <p>1.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB)Nr. 1169/2011, (EB) Nr.1829/2003, (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti 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)”.</p> <p>1.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>1.7. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa turi būti pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>1.8. Tiekėjas privalo pateikti 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 vardinio spaudu ir parašu- teikiant pasiūlymą , pirmai viščiukų broilerių šlaunelių mėsos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa tiekiamą vakuume nuo 3 iki 5kg. Atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 4oC. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa tiekiamą sufasuota į polimerines dėžes.</p> <p>1.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB)Nr. 1169/2011, (EB) Nr.1829/2003, (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>1.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti 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)”.</p> <p>1.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>1.7. Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>1.8. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas 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 vardinio spaudu ir parašu- teikiant pasiūlymą , pirmai viščiukų broilerių šlaunelių mėsos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2. Viščiukų broilerių ketvirčiai turi atitikti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>2.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.2. Viščiukų broilerių ketvirčiai – skersai perpjaautos skerdenėlės pusės turi būti A klasės, nepažeistos (be matomų atvirų kaulų lūžių), švarios, be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, kraujosruvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas, be jokio pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4□C), neturi matytis jokių šaldymo pėdsakų.</p> <p>2.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-15 kg į kartono ar plastikines dėžes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose).</p> <p>2.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kibirėlis ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti 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)”.</p> <p>2.6. Produkcija gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>2.7. Viščiukų broilerių ketvirčiai turi būti turi būti pristatomi per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p>	<p>2. Viščiukų broilerių ketvirčiai atitinka ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>2.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.2. Viščiukų broilerių ketvirčiai – skersai perpjaautos 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 jokio pašalinio kvapo. Šviežiai atšaldytos (temperatūroje -2 iki 4□C), nėra jokių šaldymo pėdsakų.</p> <p>2.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Supakuotos po 10-15 kg į kartono ar plastikines dėžes padengtas maistine polietileno plėvele (polietileno maišuose).</p> <p>2.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>2.5. 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)”.</p> <p>2.6. Produkcija gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>2.7. Viščiukų broilerių ketvirčiai pristatomi per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p>

	<p>2.8. Tiekėjas privalo pateikti 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.</p> <p>2.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.8. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas 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 viščiukų broilerių šlaunelių mėsos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>3. Kalakutų šlaunelių mėsa atvėsinta, sveriami turi atitikti ES Tarybos reglamento 9EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>3.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.2. Kalakutų šlaunelių mėsa turi būti be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant šlaunelių mėsos turi būti plonas, vientisas. Šviežiai atšaldyta (tempertaūroje -2 iki 4C), neturi matytis jokių šaldymo pėdsakų.</p> <p>3.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Kalakutų šlaunelių mėsa turi būti tiekiamą vakuume nuo 2-5kg. Atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 4 C. Kalakutų šlaunelių mėsa tiekiamą sufasuota į polimerines dėzes.</p> <p>3.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.5. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kibirėlis ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti 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)”.</p> <p>3.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>3.7. Kalakutų šlaunelių mėsa turi būti turi būti pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>3.8. Tiekėjas privalo pateikti 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.</p> <p>3.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3. Kalakutų šlaunelių mėsa atvėsinta, sveriami atitinka ES Tarybos reglamento 9EB) Nr. 1308/2013 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus.</p> <p>3.1. Pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004, (EB) Nr. 178/2002, (EB) Nr. 1881/2006, (EB) Nr. 733/2008, (EB) Nr. 1259/2011, (EB) Nr. 882/2004, (EB) Nr. 2074/2005, (EB) Nr. 558/2010, (EB) Nr. 2073/2005, (EB) Nr. 1441/2007, (EB) Nr. 543/2008, (EB) Nr. 508/2009, HN 15:2005, HN 24:2003, HN 26:2006, HN 54:2017, nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.2. Kalakutų šlaunelių mėsa be kaulų ir be odos, A klasės, nepažeista, švari be jokių matomų svetimkūnių, purvo ar kraujo, be jokio pašalinio kvapo, be kraujo dėmių ir kraujosrūvų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas. Riebalų sluoksnis ant šlaunelių mėsos plonas, vientisas. Šviežiai atšaldyta (tempertaūroje -2 iki 4C), nėra šaldymo pėdsakų.</p> <p>3.3. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Kalakutų šlaunelių mėsa tiekiamą vakuume nuo 2-5kg. Atšaldyta t.y. mėsos temperatūra raumenų viduje ne aukštesnė kaip 4 C. Kalakutų šlaunelių mėsa tiekiamą sufasuota į polimerines dėzes.</p> <p>3.4. Ženklinama pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1169/2011, (EB) Nr. 1829/2003, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus.</p> <p>3.5. 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)”.</p> <p>3.6. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>3.7. Kalakutų šlaunelių mėsa pristatoma per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo data ir laiką.</p> <p>3.8. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas 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 viščiukų broilerių šlaunelių mėsos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>3.9. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	EBVPD	12	EBVPD
1.	Igaliojimas	1	Igaliojimas

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymą konfidencialią informaciją sudaro (tiekiėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas
1.	Igaliojimas

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė