



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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS  
DĖL ŠALDYTŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRKIMO

2019-08-29  
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
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	110443493, LT104434917
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	LT817044060003086732
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Direktorius Ramūnas Kairys
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Živilė 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 elektroninėmis 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)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	Šaldytos daržovės:					
1.1.	Šparaginės pupelės (Quadrum Foods Sp. z o.o.)	2950	kg	0,98	2891,00	3498,11
1.2.	Žiediniai kopūstai (Quadrum Foods Sp. z o.o.)	10700	kg	0,95	10165,00	12299,65
1.3.	Špinatai (Quadrum Foods Sp. z o.o.)	1000	kg	0,82	820,00	992,20
1.4.	Daržovių mišinys (Quadrum Foods Sp. z o.o.)	35100	kg	1,04	36504,00	44169,84
1.5.	Žalī žirneliai (Quadrum Foods Sp. z o.o.)	3900	kg	1,18	4602,00	5568,42
1.6.	Brokoliai (Greenyard Frozen Poland Sp. z o.o.)	1200	kg	1,16	1392,00	1684,32
1.7.	Mini morkytės (PASFROST NV )	800	kg	0,98	784,00	948,64
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 1						69161,18
2.	Šaldytos uogos:					
2.1.	Vyšnios (Masevičiaus įmonė "Girios")	400	kg	1,52	608,00	735,68
2.2.	Braškės (British Egyptian Co.)	800	kg	1,60	1280,00	1548,80

2.3.	Gervuogės (UAB "Tandemus")	45	kg	2,85	128,25	155,18
2.4.	Avietės (Masevičiaus įmonė "Girios")	100	kg	2,95	295,00	356,95
2.5.	Juodieji serbentai (Masevičiaus įmonė "Girios")	200	kg	0,95	190,00	229,90
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 2						3026,51
3.	Šaldyti bulvių gaminiai:					
3.1.	Bulvių krocketai (Farm Frites International B.V.Sp.z o.o.)	400	kg	1,58	632,00	764,72
3.2.	Bulvytės fri (Farm Frites International B.V.Sp.z o.o.)	2000	kg	0,87	1740,00	2105,40
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 3						2870,12

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.1.1.	Šparaginės pupelės pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.	1.1.1. Pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.
1.1.2.	Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.	1.1.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.
1.1.3.	Aprašymas: šparaginės pupelės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.	1.1.3. Aprašymas: šparaginės pupelės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.
1.1.4.	Išvaizda: švariai nuplautos, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldytos.	1.1.4. Išvaizda: švariai nuplautos, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldytos.
1.1.5.	Spalva: išsaugojusios sodriai žalią spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos.	1.1.5. Spalva: išsaugojusios sodriai žalią spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos.
1.1.6.	Kvapas: būdingas šparaginėms pupelėms, be pašalinio kvapo.	1.1.6. Kvapas: būdingas šparaginėms pupelėms, be pašalinio kvapo.
1.1.7.	Skonis: būdingas šparaginėms pupelėms, be pašalinio skonio.	1.1.7. Skonis: būdingas šparaginėms pupelėms, be pašalinio skonio.
1.1.8.	Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.	1.1.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.
1.1.9.	Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Šparaginės pupelės turi būti įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.	1.1.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.
1.1.10.	Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos šparaginių pupelių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.	1.1.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.
1.1.11.	Šparaginės pupelės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.	1.1.11. Tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.
1.1.12.	Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	1.1.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.

<p>1.1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.2.1. <b>Žiediniai kopūstai</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2.3. Aprašymas: žiediniai kopūstai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.2.4. Išvaizda: švarūs, be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>1.2.5. Spalva: būdinga žiediniams kopūstams- šviesiai balta.</p> <p>1.2.6. Kvapas: būdingas žiediniams kopūstams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.2.7. Skonis: būdingas žiediniams kopūstams , be pašalinio skonio.</p> <p>1.2.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Nesutrinti, sveikos galvutės.</p> <p>1.2.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos žiedinių kopūstų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Žiediniai kopūstai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>1.2.10. Ženklিনimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklিনimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklিনimo reikalavimus. Ant kiekvienos žiedinių kopūstų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.2.11. Žiediniai kopūstai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.2.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.2.1. Pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.2.3. Aprašymas: žiediniai kopūstai (šaldyti) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>1.2.4. Išvaizda: švarūs, be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>1.2.5. Spalva: būdinga žiediniams kopūstams- šviesiai balta.</p> <p>1.2.6. Kvapas: būdingas žiediniams kopūstams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.2.7. Skonis: būdingas žiediniams kopūstams , be pašalinio skonio.</p> <p>1.2.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Nesutrinti, sveikos galvutės.</p> <p>1.2.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>1.2.10. Ženklিনimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklিনimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklিনimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.2.11. Tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.2.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.3.1. <b>Špinatai</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3.3. Aprašymas: špinatai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p>	<p>1.3.1. Špinatai pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.3.3. Aprašymas: špinatai (šaldyti) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p>

<p>1.3.4. Išvaizda: sveiki, švarūs, be kenkėjų, nusausti nepradėję gesti, greitai užšaldyti, pjaustyti, suspausti porcijomis.</p> <p>1.3.5. Spalva: išsaugoję sodriai žalią spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos.</p> <p>1.3.6. Kvapas: būdingas špinatams, gaivus, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.3.7. Skonis: būdingas špinatams , be pašalinio skonio.</p> <p>1.3.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.3.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos špinatų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Špinatai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemonių.</p> <p>1.3.10. Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklėjimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklėjimo reikalavimus. Ant kiekvienos špinatų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.3.11. Špinatai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.3.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.3.4. Išvaizda: sveiki, švarūs, be kenkėjų, nusausti nepradėję gesti, greitai užšaldyti, pjaustyti, suspausti porcijomis.</p> <p>1.3.5. Spalva: išsaugoję sodriai žalią spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos.</p> <p>1.3.6. Kvapas: būdingas špinatams, gaivus, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.3.7. Skonis: būdingas špinatams , be pašalinio skonio.</p> <p>1.3.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.3.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemonių.</p> <p>1.3.10. Ženklėjimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklėjimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklėjimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.3.11. Tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.3.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.4.1. Daržovių mišinys pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.4.3. Aprašymas: šaldytų daržovių mišinys turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Šaldytų daržovių mišinio sudėtis - morkos, brokoliai, žiediniai kopūstai, gali būti šparaginių pupelių, cukinijų, žirnelių. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.4.4. Išvaizda: daržovės švariai nuvalytos, be kenkėjų, nepradėję gesti, pjaustytos, greitai užšaldytos.</p> <p>1.4.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>1.4.6. Kvapas: būdingas daržovėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.4.7. Skonis: būdingas daržovėms , be pašalinio skonio.</p> <p>1.4.8. Tekstūra: šaldymui atrinktos tik šviežios, nepažeistos, kietos, ką tik subrendusios daržovės.</p>	<p>1.4.1. Daržovių mišinys pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.4.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.4.3. Aprašymas: šaldytų daržovių mišinys ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Šaldytų daržovių mišinio sudėtis - morkos, brokoliai, žiediniai kopūstai. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>1.4.4. Išvaizda: daržovės švariai nuvalytos, be kenkėjų, nepradėję gesti, pjaustytos, greitai užšaldytos.</p> <p>1.4.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>1.4.6. Kvapas: būdingas daržovėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.4.7. Skonis: būdingas daržovėms , be pašalinio skonio.</p> <p>1.4.8. Tekstūra: šaldymui atrinktos tik šviežios, nepažeistos, kietos, ką tik subrendusios daržovės.</p>

<p>1.4.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos šaldytų daržovių mišinio kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Daržovių mišinys turi būti įpakotas į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jį apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>1.4.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos daržovių mišinio pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.4.11. Daržovių mišinys turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.4.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.4.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.4.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakutos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>1.4.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.4.11. Daržovių mišinys tiekiamas pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.4.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.4.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.5.1. <b>Žali žirneliai</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.5.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.5.3. Aprašymas: žirneliai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.5.4. Išvaizda: švariai nuplauti, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldyti.</p> <p>1.5.5. Spalva: išsaugoję sodriai žalią spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos.</p> <p>1.5.6. Kvapas: būdingas žirneliams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.5.7. Skonis: būdingas žirneliams, be pašalinio skonio.</p> <p>1.5.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.5.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos žirnelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Žirneliai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p>	<p>1.5.1. Žali žirneliai pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.5.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.5.3 Žirneliai ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>1.5.4. Išvaizda: švariai nuplauti, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldyti.</p> <p>1.5.5. Spalva: išsaugoję sodriai žalią spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos.</p> <p>1.5.6. Kvapas: būdingas žirneliams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.5.7. Skonis: būdingas žirneliams, be pašalinio skonio.</p> <p>1.5.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.5.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakutos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p>

<p>1.5.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos žirnelių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.5.11. Žirneliai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.5.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.5.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.5.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.5.11. Žirneliai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.5.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.5.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.6.1. <b>Brokoliai</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.6.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.6.3. Aprašymas: brokoliai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.6.4. Išvaizda: švarūs ,be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>1.6.5. Spalva: būdinga brokoliams- nuo šviesiai žalios iki tamsiai žalios arba žalios su violetiniu atspalviu spalvos.</p> <p>1.6.6. Kvapas: būdingas brokoliams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.6.7. Skonis: būdingas brokoliams, be pašalinio skonio.</p> <p>1.6.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Nesutrinti, sveikos galvutės.</p> <p>1.6.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos brokolių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Brokoliai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>1.6.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos brokolių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p>	<p>1.6.1. Brokoliai pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.6.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.6.3. Aprašymas: brokoliai (šaldyti) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>1.6.4. Išvaizda: švarūs ,be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti.</p> <p>1.6.5. Spalva: būdinga brokoliams- nuo šviesiai žalios iki tamsiai žalios arba žalios su violetiniu atspalviu spalvos.</p> <p>1.6.6. Kvapas: būdingas brokoliams, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.6.7. Skonis: būdingas brokoliams, be pašalinio skonio.</p> <p>1.6.8. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Nesutrinti, sveikos galvutės.</p> <p>1.6.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>1.6.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p>

<p>1.6.11. Brokoliai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.6.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.6.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.6.11. Brokoliai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.6.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>1.6.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.1.1. <b>Vyšnios</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.1.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.1.3. Aprašymas: vyšnios (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 -2,5 kg.</p> <p>1.1.4. Išvaizda: vyšnios turi būti be kauliukų, nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.1.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.1.6. Kvapas: būdingas vyšnioms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.1.7. Skonis: būdingas vyšnioms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.1.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.1.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos vyšnių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Vyšnios turi būti įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišių.</p> <p>2.1.10. Ženklিনimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklিনimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklিনimo reikalavimus. Ant kiekvienos vyšnių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.1.11. Vyšnios turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.1.1. Vyšnios pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.1.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.1.3. Aprašymas: vyšnios (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>1.1.4. Išvaizda: vyšnios turi būti be kauliukų, nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.1.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.1.6. Kvapas: būdingas vyšnioms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.1.7. Skonis: būdingas vyšnioms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.1.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.1.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišių.</p> <p>2.1.10. Ženklিনimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklিনimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklিনimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.1.11. Vyšnios tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.1.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>

<p>2.2.1. <b>Braškės</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2.3. Aprašymas: braškės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.2.4. Išvaizda: Braškės šaldytos turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.2.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.2.6. Kvapas: būdingas braškėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.2.7. Skonis: būdingas braškėms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.2.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.2.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos braškių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Braškės turi būti įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>2.2.10. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos braškių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.2.11. Braškės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.2.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <u>teikiant pasiūlymą</u>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.2.1. Braškės pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2.3. Aprašymas: braškės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.2.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.2.6. Kvapas: būdingas braškėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.2.7. Skonis: būdingas braškėms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.2.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.2.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>2.2.10. Ženklimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.2.11. Braškės tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.2.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.2.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.3.1. <b>Gervuogės</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3.2. 2.3.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3.3. Aprašymas: gervuogės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>1.3.4. Išvaizda: gervuogės turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.3.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p>	<p>2.3.1. Gervuogės pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3.2. 2.3.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.3.3. Aprašymas: gervuogės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 kg.</p> <p>1.3.4. Išvaizda: gervuogės turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.3.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p>



<p>2.3.6. Kvapas: būdingas gervuogėms, be pašalinio kvapo. 2.3.7. Skonis: būdingas gervuogėms, be pašalinio skonio. 2.3.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.3.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos gervuogių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Gervuogės turi būti įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>2.3.10. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos gervuogių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.3.11. Gervuogės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.3.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.3.6. Kvapas: būdingas gervuogėms, be pašalinio kvapo. 2.3.7. Skonis: būdingas gervuogėms, be pašalinio skonio. 2.3.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.3.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakuotos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>2.3.10. Ženklimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.3.11. Gervuogės tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.3.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.3.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.4.1. <b>Avietės</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.4.3. Aprašymas: avietės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>2.4.4. Išvaizda: avietės turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.4.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.4.6. Kvapas: būdingas avietėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.4.7. Skonis: būdingas avietėms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.4.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p>	<p>2.4.1. Avietės pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.4.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.4.3. Aprašymas: avietės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>2.4.4. Išvaizda: avietės nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.4.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.4.6. Kvapas: būdingas avietėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.4.7. Skonis: būdingas avietėms, be pašalinio skonio.</p> <p>2.4.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p>

<p>2.4.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos aviečių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Avietės turi būti įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>2.4.10. Ženklimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos aviečių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.4.11. Avietės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.1.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.4.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.4.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>2.4.10. Ženklimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.4.11. Avietės tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>1.1.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.4.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2.5.1. Juodieji serbentai pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.5.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.5.3. Aprašymas: juodieji serbentai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>2.5.4. Išvaizda: juodieji serbentai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, nepažeisti, tvirti, švarūs, sveiki, nepažeisti ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.5.5. Spalva: išsaugoje savo spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.5.6. Kvapas: būdingas juodiesiems serbentams, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.5.7. Skonis: būdingas juodiesiems serbentams, be pašalinio skonio.</p> <p>2.5.8. Tekstūra: uogos turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.5.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos juodųjų serbentų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Juodieji serbentai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p>	<p>2.5.1. Juodieji serbentai pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>2.5.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>2.5.3. Aprašymas: juodieji serbentai (šaldyti) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>2.5.4. Išvaizda: juodieji serbentai geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, nepažeisti, tvirti, švarūs, sveiki, nepažeisti ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>2.5.5. Spalva: išsaugoje savo spalvą, nepraradę sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>2.5.6. Kvapas: būdingas juodiesiems serbentams, be pašalinio kvapo.</p> <p>2.5.7. Skonis: būdingas juodiesiems serbentams, be pašalinio skonio.</p> <p>2.5.8. Tekstūra: uogos be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>2.5.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p>

<p>2.5.10. Ženklینimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklینimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklینimo reikalavimus. Ant kiekvienos juodųjų serbentų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.5.11. Juodieji serbentai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.5.12. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.5.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.5.10. Ženklینimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklینimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklینimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>2.5.11. Juodieji serbentai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.5.12. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.5.13. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>3.1.1. <b>Bulviniai krocketai</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.1.2. Maisto priedai turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 1333/2008 reikalavimus.</p> <p>2.1.3. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.1.4. Aprašymas: bulviniai krocketai (šaldyti) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Bulvinių krocketų sudėtis - bulvės, augalinis aliejus, druska, prieskoniai.</p> <p>3.1.5. Išvaizda: Bulviniai krocketai turi būti cilindro arba rutulio formos, skersmuo (1,5-2,5 cm) apkepti ir greitai užšaldyti. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>3.1.6. Spalva: šviesiai gelsva.</p> <p>3.1.7. Kvapas: būdingas bulvėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.1.8. Skonis: būdingas bulvėms, be pašalinio skonio.</p> <p>3.1.9. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Cilindro ar rutulio formos bulviniai krocketai turi būti nesutrinti, sveiki, gražios formos.</p> <p>3.1.10. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos bulvinių krocketų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Bulviniai krocketai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p>	<p>3.1.1. Bulviniai krocketai pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.1.2. Maisto priedai atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 1333/2008 reikalavimus.</p> <p>2.1.3. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.1.4. Aprašymas: bulviniai krocketai (šaldyti) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Bulvinių krocketų sudėtis - bulvės, augalinis aliejus, druska, prieskoniai.</p> <p>3.1.5. Išvaizda: Bulviniai krocketai cilindro arba rutulio formos, skersmuo (1,5-2,5 cm) apkepti ir greitai užšaldyti. Fasuota po 2,5 kg.</p> <p>3.1.6. Spalva: šviesiai gelsva.</p> <p>3.1.7. Kvapas: būdingas bulvėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.1.8. Skonis: būdingas bulvėms, be pašalinio skonio.</p> <p>3.1.9. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti. Cilindro ar rutulio formos bulviniai krocketai nesutrinti, sveiki, gražios formos.</p> <p>3.1.10. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p>

<p>3.1.11. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos bulvinių krokerių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>3.1.12. Bulviniai krokeriai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.13. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b>, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.1.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.1.11. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>3.1.12. Bulviniai krokeriai tiekiami pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p> <p>2.1.13. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.1.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>1.1.1. <b>Bulvės fri</b> pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.1.2. Maisto priedai turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 1333/2008 reikalavimus.</p> <p>1.1.3. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.1.4. Aprašymas: bulvės fri (šaldytos) turi būti geros kokybės, pjaustytos šiaudeliais arba figūrinio pjaustymo, ne žemesnės kaip II klasės. Apkeptos ir greitai užšaldytos. Fasuota po 1,0-2,5 kg. Laikymo sąlygos: -6 °C temperatūroje 1 savaitė, -12 °C temperatūroje 1 mėnuo, -18 °C temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės.</p> <p>1.1.5. Išvaizda: švariai nuvalytos, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldytos.</p> <p>1.1.6. Spalva: šviesiai gelsvos spalvos, nepažaliavę.</p> <p>1.1.7. Kvapas: būdingas bulvėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.1.8. Skonis: būdingas bulvėms, be pašalinio skonio.</p> <p>1.1.9. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.1.10. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos bulvių fri kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Bulvės fri turi būti įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri apsaugotų jas nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>1.1.11. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos bulvių fri pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „Greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.1.12. Bulvės fri turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p>	<p>1.1.1. Bulvės fri pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>1.1.2. Maisto priedai atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 1333/2008 reikalavimus.</p> <p>1.1.3. Mikrobiologiniai rodikliai atitinkai (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>1.1.4. Aprašymas: bulvės fri (šaldytos) geros kokybės, pjaustytos šiaudeliais arba figūrinio pjaustymo, ne žemesnės kaip II klasės. Apkeptos ir greitai užšaldytos. Fasuota po 2,5 kg. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės.</p> <p>1.1.5. Išvaizda: švariai nuvalytos, be kenkėjų, nepradėję gesti, greitai užšaldytos.</p> <p>1.1.6. Spalva: šviesiai gelsvos spalvos, nepažaliavę.</p> <p>1.1.7. Kvapas: būdingas bulvėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>1.1.8. Skonis: būdingas bulvėms, be pašalinio skonio.</p> <p>1.1.9. Tekstūra: šaldymui atrinkta tik šviežia produkcija, nepradėjusi pūti ar kitaip gesti ir dėl to netinkama vartoti.</p> <p>1.1.10. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos šparaginių pupelių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>1.1.11. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>1.1.12. Bulvės fri turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nenurodomas konkretus produkcijos pristatymo laikas ir data.</p>

1.1.13. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – <b>teikiant pasiūlymą</b> , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	1.1.13. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.
1.1.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	1.1.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

5 lentelė

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.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekJėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas
1.	Igaliojimas

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė