



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

LSMUL Kauno klinikos

PASIŪLYMAS
DĖL PIENO PRODUKTŲ PIRKIMO

2019-09-09
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	Zivilė Sukaitienė
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.	Sūris Mozarella (UAB "Rokiškio pienas")	300	kg	4,60	1380,00	1669,80
2.	Sūris „Feta“ arba lygiavertis (Spodzielnia Mleczarska "Mlekovita")	200	kg	3,00	600,00	726,00
3.	Pelėsinis sūris „Bri“ (Lactalis Polska Sp.z.o.o)	75	kg	11,13	834,75	1010,05
4.	Sūris Maskarpone (Newlat Food S.p.A.)	450	kg	5,15	2317,50	2804,18
5.	Sūris Rikota (Francia Latticini S.p.A.)	170	kg	3,55	603,50	730,24
6.	Sutirštintas pienas su cukrumi (UAB "Marijampolės pieno konservai")	300	kg	2,46	738,00	892,98
7.	Karamelizuotas sutirštintas pienas (UAB "Marijampolės pieno konservai")	150	kg	2,69	403,50	488,24
8.	Grietinėlių kava (Spoldzielnia Mleczarska Mlekpól)	700	vnt	0,22	154,00	186,34

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

4 lentelė

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
	<p>1.1. Sūris „Mozarella“ turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Minkštas, šviežias sūris iš pasterizuoto karvių pieno, nebrandintas, laikomas sūrime;</p> <p>1.3. Spalva - balta arba blyški vos gelsva, žievė ir minkštumas tokios pat spalvos;</p> <p>1.4. Skonis - savitas, malonus, gaivus, švelniai rūgštokas, be nebūdingų Mozarelos sūriui pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>1.5. Konsistencija - minkštas ir šiek tiek elastingas;</p> <p>1.6. Riebumas ne mažiau kaip 40 %;</p> <p>1.7. Sausų medžiagų riebalų kiekis ne mažiau kaip 44 %;</p> <p>1.8. Sūris „Mozarella“ turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 103/2008; HN 26; HN 54;</p> <p>1.9. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 200 iki 300 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje, vakuume;</p> <p>1.10. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>1.11. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>1.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>1.13. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>1.14. 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>1.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.1. Sūris „Mozarella“ pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Atitinka Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>1.2. Minkštas, šviežias sūris iš pasterizuoto karvių pieno, nebrandintas, laikomas sūrime;</p> <p>1.3. Spalva - balta arba blyški vos gelsva, žievė ir minkštumas tokios pat spalvos;</p> <p>1.4. Skonis - savitas, malonus, gaivus, švelniai rūgštokas, be nebūdingų Mozarelos sūriui pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>1.5. Konsistencija - minkštas ir šiek tiek elastingas;</p> <p>1.6. Riebumas ne mažiau kaip 40 %;</p> <p>1.7. Sausų medžiagų riebalų kiekis ne mažiau kaip 44 %;</p> <p>1.8. Sūris „Mozarella“ gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 103/2008; HN 26; HN 54;</p> <p>1.9. Tiekiamas sūris sufasuotas po 130 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje, vakuume;</p> <p>1.10. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>1.11. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>1.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>1.13. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>1.14. 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>1.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>2.1. Sūris „Feta“ turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.2. Baltasis sūriminis iš pasterizuoto pieno;</p> <p>2.3. Spalva - būdinga Fetos (arba lygiaverčio) sūriui;</p> <p>2.4. Skonis sūrus, kvapas - būdingas Fetos (arba lygiaverčio) sūriui, be pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>2.5. Tekstūra - minkštas, trapus, su skylutėmis;</p> <p>2.6. Riebumas - ne mažiau kaip 40 %;</p> <p>2.7. Drėgmė - ne daugiau kaip 56 %;</p> <p>2.8. Rūgštumas - 4,4-4,6;</p> <p>2.9. Sūris „Feta“ arba lygiavertis turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>2.10. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 200 iki 500 g vienkartinėje plastikinėje arba popierinėje pakuotėje;</p> <p>2.11. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>2.12. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>2.13. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>2.14. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>2.15. 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>2.16. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.1. Sūris „Feta“ pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai atitinka Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>2.2. Baltasis sūriminis iš pasterizuoto pieno;</p> <p>2.3. Spalva - būdinga Fetos (arba lygiaverčio) sūriui;</p> <p>2.4. Skonis sūrus, kvapas - būdingas Fetos (arba lygiaverčio) sūriui, be pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>2.5. Tekstūra - minkštas, trapus, su skylutėmis;</p> <p>2.6. Riebumas - ne mažiau kaip 40 %;</p> <p>2.7. Drėgmė - ne daugiau kaip 56 %;</p> <p>2.8. Rūgštumas - 4,4-4,6;</p> <p>2.9. Sūris „Feta“ gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>2.10. Tiekiamas sūris sufasuotas po 270 g vienkartinėje plastikinėje arba popierinėje pakuotėje;</p> <p>2.11. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>2.12. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>2.13. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>2.14. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>2.15. 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>2.16. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>

<p>3.1. Pelėsinis sūris „Brie“ turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.2. Sudėtis - pasterizuotas karvių pienas, raugas, pelėsis;</p> <p>3.3. Spalva - blyškus, šviesiai kreminės spalvos su pilkais atspalviais;</p> <p>3.4. Skonis - švelnus, sodrus, išraiškingas, pikantiškas, šiek tiek rūgštokas, be pašalinių, nebūdingų Bri sūriui prieskonių ir kvapų;</p> <p>3.5. Konsistencija - minkšta, plastiška, su plona valgoma baltųjų pelėsių plutele, kvapas aštrokas;</p> <p>3.6. Riebumas – 30-60 %;</p> <p>3.7. Sūris „Bri“ turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>3.8. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 100 iki 200 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>3.9. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>3.10. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>3.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>3.12. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>3.13. 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>3.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.1. Pelėsinis sūris „Brie“ pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Atitinka Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>3.2. Sudėtis - pasterizuotas karvių pienas, raugas, pelėsis;</p> <p>3.3. Spalva - blyškus, šviesiai kreminės spalvos su pilkais atspalviais;</p> <p>3.4. Skonis - švelnus, sodrus, išraiškingas, pikantiškas, šiek tiek rūgštokas, be pašalinių, nebūdingų Bri sūriui prieskonių ir kvapų;</p> <p>3.5. Konsistencija - minkšta, plastiška, su plona valgoma baltųjų pelėsių plutele, kvapas aštrokas;</p> <p>3.6. Riebumas – 30-60 %;</p> <p>3.7. Sūris „Bri“ gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>3.8. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 100 iki 200 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>3.9. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>3.10. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>3.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>3.12. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>3.13. 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>3.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>4.1. Sūris „Maskarpone“ turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>4.2. Iš natūralios riebios grietinės ir citrinų rūgšties;</p> <p>4.3. Spalva - balvas, pieno spalvos;</p> <p>4.4. Skonis - švelnus, salsvas, su lengvu grietinės bei sviesto prieskoniu, be pašalinių, nebūdingų Maskarponės sūriui kvapų;</p> <p>4.5. Konsistencija - minkštas, purus, lengvai tepamas;</p> <p>4.6. Riebumas 77-90 %;</p> <p>4.7. Riebalų sausų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 82 %;</p> <p>4.8. Sūris „Maskarpone“ turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>4.9. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 250 iki 500 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>4.10. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>4.11. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>4.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>4.13. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>4.14. 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>4.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>4.1. Sūris „Maskarpone“ pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Atitinka Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p> <p>4.2. Iš natūralios riebios grietinės ir citrinų rūgšties;</p> <p>4.3. Spalva - balvas, pieno spalvos;</p> <p>4.4. Skonis - švelnus, salsvas, su lengvu grietinės bei sviesto prieskoniu, be pašalinių, nebūdingų Maskarponės sūriui kvapų;</p> <p>4.5. Konsistencija - minkštas, purus, lengvai tepamas;</p> <p>4.6. Riebumas 77-90 %;</p> <p>4.7. Riebalų sausų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 82 %;</p> <p>4.8. Sūris „Maskarpone“ gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>4.9. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 250 iki 500 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>4.10. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>4.11. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>4.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>4.13. Produkcija pristatoma per 24 val, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>4.14. 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>4.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>5.1. Sūris „Rikota“ turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p>	<p>5.1. Sūris „Rikota“ pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr.210/2014 reikalavimus. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR ŽŪM 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.</p>

<p>5.2. Itališkas karvių pieno sūris, pagamintas iš išrūgų;</p> <p>5.3. Spalva - balta, būdinga Rikotos sūriui;</p> <p>5.4. Skonis - švelnus, neriebus, saldokus, be pašalinių, nebūdingų Rikotos sūriui prieskonių ir kvapų;</p> <p>5.5. Konsistencija - minkštas, kreminis, subtiliai grūdėtos tekstūros;</p> <p>5.6. Riebumas 40-45 %;</p> <p>5.7. Riebalų sausų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 8 %;</p> <p>5.8. Pieno baltymų kiekis iki 20 %</p> <p>5.9. Sūris „Rikota“ turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>5.10. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 250 iki 300 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>5.11. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>5.12. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>5.13. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>5.14. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>5.15. 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>5.16. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>5.2. Itališkas karvių pieno sūris, pagamintas iš išrūgų;</p> <p>5.3. Spalva - balta, būdinga Rikotos sūriui;</p> <p>5.4. Skonis - švelnus, neriebus, saldokus, be pašalinių, nebūdingų Rikotos sūriui prieskonių ir kvapų;</p> <p>5.5. Konsistencija - minkštas, kreminis, subtiliai grūdėtos tekstūros;</p> <p>5.6. Riebumas 40-45 %;</p> <p>5.7. Riebalų sausų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 8 %;</p> <p>5.8. Pieno baltymų kiekis iki 20 %</p> <p>5.9. Sūris „Rikota“ gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>5.10. Tiekiamas sūris sufasuotas nuo 250 iki 300 g vienkartinėje plastikinėje pakuotėje;</p> <p>5.11. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>5.12. Ženklinamas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>5.13. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>5.14. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis;</p> <p>5.15. 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>5.16. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p><u>6.1. Pienas sutirštintas su cukrumi turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus:</u></p> <p>6.2. Karvės pienas, iš kurio pašalinta dalis vandens, pasterizuotas;</p> <p>6.3. Konsistencija - klampi, vienalytė, laikant gaminį gali atsirasti nežymių laktozės nuosėdų;</p> <p>6.4. Spalva - balta su kreminiu ar pilkšvu atspalviu;</p> <p>6.5. Skonis ir kvapas - malonus, saldus ir būdingas pasterizuotam pienui, be pašalinių nebūdingų sutirštintam pienui prieskonių ir kvapų;</p> <p>6.6. Sudėtis - pienas ne mažiau kaip 55 %, cukrus ne mažiau kaip 45 %;</p> <p>6.7. Riebalų kiekis ne mažiau kaip 8 %, bendras sausųjų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 73 %;</p> <p>6.8. Sutirštintas pienas su cukrumi turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>6.9. Tiekiamas sufasuotas po 300-400 g metalinėse skardinėse lengvai atidaromais dangteliais su ausele;</p> <p>6.10. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>6.11. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>6.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>6.13. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>6.14. 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>6.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>6.1. Pienas sutirštintas su cukrumi pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus;</p> <p>6.2. Karvės pienas, iš kurio pašalinta dalis vandens, pasterizuotas;</p> <p>6.3. Konsistencija - klampi, vienalytė, laikant gaminį gali atsirasti nežymių laktozės nuosėdų;</p> <p>6.4. Spalva - balta su kreminiu ar pilkšvu atspalviu;</p> <p>6.5. Skonis ir kvapas - malonus, saldus ir būdingas pasterizuotam pienui, be pašalinių nebūdingų sutirštintam pienui prieskonių ir kvapų;</p> <p>6.6. Sudėtis - pienas ne mažiau kaip 55 %, cukrus ne mažiau kaip 45 %;</p> <p>6.7. Riebalų kiekis ne mažiau kaip 8 %, bendras sausųjų medžiagų kiekis ne mažiau kaip 73 %;</p> <p>6.8. Sutirštintas pienas su cukrumi gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>6.9. Tiekiamas sufasuotas po 300-400 g metalinėse skardinėse lengvai atidaromais dangteliais su ausele;</p> <p>6.10. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>6.11. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>6.12. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>6.13. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>6.14. 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>6.15. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p><u>7.1. Karamelizuotas sutirštintas pienas turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus:</u></p> <p>7.2. Pieno pasterizuoto, (iš kurio pašalinta dalis vandens) ne mažiau kaip 55 %;</p> <p>Konsistencija – vienalytė nuo tepios iki standokos. Laikant gaminį, gali susidaryti pavienių įvairaus dydžio cukraus kristalų;</p> <p>7.3. Spalva – nuo šviesiai rusvos iki rudos. Pakuotės centre spalva gali būti šiek tiek šviesesnė;</p> <p>7.4. Skonis ir kvapas – saldus, būdingas pieniškai karamelėi, be pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>7.5. Pieno riebalų ne mažiau kaip 8 %, sausųjų neriebalinių pieno medžiagų ne mažiau 20 %;</p> <p>7.6. Cukraus kiekis ne mažiau kaip 45 %;</p> <p>7.7. Karamelizuotas sutirštintas pienas turi būti gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p>	<p>7.1. Karamelizuotas sutirštintas pienas pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus;</p> <p>7.2. Pieno pasterizuoto, (iš kurio pašalinta dalis vandens) ne mažiau kaip 55 %;</p> <p>Konsistencija – vienalytė nuo tepios iki standokos. Laikant gaminį, gali susidaryti pavienių įvairaus dydžio cukraus kristalų;</p> <p>7.3. Spalva – nuo šviesiai rusvos iki rudos. Pakuotės centre spalva gali būti šiek tiek šviesesnė;</p> <p>7.4. Skonis ir kvapas – saldus, būdingas pieniškai karamelėi, be pašalinių prieskonių ir kvapų;</p> <p>7.5. Pieno riebalų ne mažiau kaip 8 %, sausųjų neriebalinių pieno medžiagų ne mažiau 20 %;</p> <p>7.6. Cukraus kiekis ne mažiau kaip 45 %;</p> <p>7.7. Karamelizuotas sutirštintas pienas gaminamas, laikomas ir gabenamas pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p>

<p>7.8. Tiekiamas sufasuotas po 300-400 g metalinėse skardinėse lengvai atidaromais dangteliais su ausele;</p> <p>7.9. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>7.10. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>7.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>7.12. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>7.13. 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>7.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiama informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>7.8. Tiekiamas sufasuotas po 300-400 g metalinėse skardinėse lengvai atidaromais dangteliais su ausele;</p> <p>7.9. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>7.10. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>7.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>7.12. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užsakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>7.13. 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>7.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p><u>8.1. Grietinėlė kavai turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus:</u></p> <p>8.2. Pasterizuota;</p> <p>8.3. Konsistencija - vienalytė be riebalų, gumulėlių ir baltymų dribsnių;</p> <p>8.4. Spalva - balta su kreminiu atspalviu;</p> <p>8.5. Skonis ir kvapas - grynas, be pašalinių nebūdingų šviežiai grietinėlei prieskonių ir kvapų, su išreikštu pasterizacijos prieskoniu;</p> <p>8.6. Riebumas - 10-12 %;</p> <p>8.7. Grietinėlė turi būti gaminama, laikoma ir gabenama pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>8.8. Grietinėlė tiekama vienkartinėje plastiko pakuotėje, sufasuota po 10 g, pakuotėje po 10 vnt ;</p> <p>8.9. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>8.10. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>8.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>8.12. Produkcija turi būti pristatoma per 24 val nuo užakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>8.13. 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>8.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiama informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>8.1. Grietinėlė kavai pagaminta pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-225/2005 reikalavimus:</p> <p>8.2. Pasterizuota;</p> <p>8.3. Konsistencija - vienalytė be riebalų, gumulėlių ir baltymų dribsnių;</p> <p>8.4. Spalva - balta su kreminiu atspalviu;</p> <p>8.5. Skonis ir kvapas - grynas, be pašalinių nebūdingų šviežiai grietinėlei prieskonių ir kvapų, su išreikštu pasterizacijos prieskoniu;</p> <p>8.6. Riebumas - 10-12 %;</p> <p>8.7. Grietinėlė gaminama, laikoma ir gabenama pagal: HN15; HN16; (EB) Nr. 1333/2008; (EB) Nr. 178/2002; HN 26; HN 54;</p> <p>8.8. Grietinėlė tiekama vienkartinėje plastiko pakuotėje, sufasuota po 10 g, pakuotėje po 10 vnt ;</p> <p>8.9. Realizacijos terminas neviršija pusės standarte numatyto realizacijos termino;</p> <p>8.10. Ženklinimas pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, HN119:2002 ir (EB) Nr.1169/2011 reikalavimus;</p> <p>8.11. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara (dėžė, kita spec. tara) paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, riebalai sausose medžiagose, sudedamosios dalys, 100 g. maistinė vertė, energetinė vertė kcal ir kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, grynasis kiekis (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“;</p> <p>8.12. Produkcija pristatoma per 24 val nuo užakymo perdavimo, pagal poreikį darbo dienomis.</p> <p>8.13. 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>8.14. LSMUL Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

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

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas
1.	Igaliojimas

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė