

Sanitex

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

PASIŪLYMAS DĖL PLIKYTŲ RYŽIŲ, KRUOPŲ, SĖLENŲ, ANKŠTINIŲ IR MAKARONŲ PIRKIMO

2020-03-20
Kaunas

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/</i>	UAB "Sanitex"
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/</i>	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.

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

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

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

3 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Eilės Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Orientacinis kiekis	Kaina vieneto Eur (be PVM)	PVM tarifas	Kaina viso Eur (be PVM)	Kaina viso Eur (su PVM)	Gamintojas/produkto pavadinimas
1.	Plikyti ryžiai	kg	14000	1,35	21	18900,00	22869,00	UAB "Galinta ir Partneriai"/Ryžiai SMART KITCHEN, plikyti, ilgagrūdžiai, 5 kg
2.	Perlinės kruopos	kg	12000	0,58	21	6960,00	8421,60	S. Krivicko įmonė "Fasma"/Perlinės kruopos, 5 kg
3.	Pilno grūdo makaronai	kg	11000	1,09	21	11990,00	14507,90	Pasta Berruto S.p.A. / Makaronai ARRIGHI, pilno grūdo, sraigteliai, 5 kg
4.	Sėlenos	kg	2200	0,68	21	1496,00	1810,16	UAB "Malsena Plus"/Maistinės kviečių sėlenos, 200 g
5.	Spindulinės pupuolės	kg	5500	1,56	21	8580,00	10381,80	UAB "Alterega" /Spindulinės žalios pupuolės 700g
6.	Lešiai	kg	1500	1,07	21	1605,00	1942,05	UAB "Alterega" / Žali lešiai, 900 g
7.	Avinžirniai	kg	11000	1,39	21	15290,00	18500,90	UAB "Alterega" / Avinžirniai, 1 kg

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil.Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.	1. Plikyti ryžiai	
	1.1. Plikyti ryžiai turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės bei norminiuose aktuose: LST ISO 7301:2015 „Ryžiai“ techninė specifikacija, (tapatus ISO 7301:2011)“ arba lygiavertis, Komisijos reglamentas (EB) 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas normas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, Europos ir Tarybos reglamentas (EB) 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais ir kiti teisės aktai.	1.1. Plikyti ryžiai atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės bei norminiuose aktuose: LST ISO 7301:2015 „Ryžiai“ techninė specifikacija, (tapatus ISO 7301:2011)“ arba lygiavertis, Komisijos reglamentas (EB) 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas normas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, su visais pakeitimais, Europos ir Tarybos reglamentas (EB) 1333/2008 dėl maisto priedų, su visais pakeitimais ir kiti teisės aktai.
	1.2. Aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6-1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai.	1.2. Aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6-1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai.
	1.3. Spalva – gelsvo atspalvio, pusiau skaidrūs.	1.3. Spalva – gelsvo atspalvio, pusiau skaidrūs.
	1.4. Skonis – būdingas ryžiams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio.	1.4. Skonis – būdingas ryžiams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio.
	1.5. Kvapas - būdingas ryžiams, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.	1.5. Kvapas - būdingas ryžiams, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.
	1.6. Drėgmė, ne daugiau kaip 15%.	1.6. Drėgmė, ne daugiau kaip 15%.
	1.7. Nesubrendusių ir/arba blogai susiformavusių ryžių kiekis, ne daugiau 2%.	1.7. Nesubrendusių ir/arba blogai susiformavusių ryžių kiekis, ne daugiau 2%.
	1.8. Raudondryžių ryžių kiekis, ne daugiau kaip 12%.	1.8. Raudondryžių ryžių kiekis, ne daugiau kaip 12%.
	1.9. Sugadintų ryžių kiekis, ne daugiau kaip 0,5%.	1.9. Sugadintų ryžių kiekis, ne daugiau kaip 0,5%.
	1.10. Perkaitusių ryžių kiekis, ne daugiau kaip 2%.	1.10. Perkaitusių ryžių kiekis, ne daugiau kaip 2%.
	1.11. Skaldytų ryžių kiekis, ne daugiau kaip 10%.	1.11. Skaldytų ryžių kiekis, ne daugiau kaip 10%.
	1.12. Pašalinių priemaišų (organinių ir neorganinių) kiekis, ne daugiau 0,5 %.	1.12. Pašalinių priemaišų (organinių ir neorganinių) kiekis, ne daugiau 0,5 %.
	1.13. Metalų priemaišos 1 kg ryžių, ne daugiau kaip 3 mg.	1.13. Metalų priemaišos 1 kg ryžių, ne daugiau kaip 3 mg.
	1.14. Užkrėstumas aruodiniaiais kenkėjais – neleidžiama.	1.14. Užkrėstumas aruodiniaiais kenkėjais – neleidžiama.
	1.15. Užterštumas (negyvais kenkėjais) – neleidžiama.	1.15. Užterštumas (negyvais kenkėjais) – neleidžiama.
	1.16. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	1.16. 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.
	1.17. Tiekiami sufasuoti į švarius, saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus polietileno pakelius, kuriuose grynasis ryžių svoris turi būti 5 – 10 kg. Pakuotė su plikytais ryžiais turi būti sandariai uždaryta, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų.	1.17. Tiekiami sufasuoti į švarius, saugius, tinkamus liestis su maistu, tvirtus polietileno pakelius, kuriuose grynasis ryžių svoris 5 kg. Pakuotė su plikytais ryžiais sandariai uždaryta, kad gabenant arba sandėliuojant produktai neišbyrėtų.
	1.18. Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atlieku. Lietuvos HN 16:2011.	1.18. Pakuojami pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, Komisijos reglamentą (EB) 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ES Direktyvos 94/62/EB dėl pakuočių ir pakuočių atlieku. Lietuvos HN 16:2011.
	1.19. Zenklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie kilmės vietą.	1.19. Zenklinama pagal HN 119:2014 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie kilmės vietą.
	1.20. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	1.20. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
	1.21. Plikyti ryžiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	1.21. Plikyti ryžiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
	1.22. Plikyti ryžiai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	1.22. Plikyti ryžiai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
	1.23. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	1.23. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
	2. Perlinės kruopos	2. Perlinės kruopos
	2.1. Perlinės kruopos turi būti pagamintos iš nulukštentų nesmulkintų šlifuočių miežių grūdų, pirmos rūšies, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus patvirtintus LR ž.ū.ministro 2001-03-08 įsk. Nr. 52 reikalavimus „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.	2.1.Perlinės kruopos pagamintos iš nulukštentų nesmulkintų šlifuočių miežių grūdų, pirmos rūšies, atitinkantys privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus patvirtintus LR ž.ū.ministro 2001-03-08 įsk. Nr. 52 reikalavimus „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.
	2.2. Išvaizda - pailgi, apvaliais galais šlifuoti be žiedažvynių grūdų branduoliai.	2.2.Išvaizda - pailgi, apvaliais galais šlifuoti be žiedažvynių grūdų branduoliai.
	2.3. Spalva – gelsva.	2.3.Spalva – gelsva.
	2.4. Skonis - būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.	2.4.Skonis - būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.

2.	2.5.Kvapas - būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.	2.5.Kvapas - būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.
	2.6.Drėgmė - ne daugiau 15 %.	2.6.Drėgmė - ne daugiau 15 %.
	2.7.Neturi būti nenulukštentų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 %.	2.7.Nėra nenulukštentų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 %.
	2.8.Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 %.	2.8.Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 %.
	2.9.Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.	2.9.Kruopos nėra užkrėstos grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.
	2.10. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	2.10. 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.
	2.11. Tiekiamos perlinės kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose nuo 25 kg iki 50 kg, arba politileno maišeliuose po 0,8-5 kg. Fasuojamos pagal LST 1479:2001 „Miltų, kruopų ir kitų grūdų produktų fasavimas, ženklavimas, laikymas ir gabenimas“ reikalavimus.	2.11. Tiekiamos perlinės kruopos fasuotos švariose, sandariuose maišuose nuo 25 kg iki 50 kg, arba politileno maišeliuose po 0,8-5 kg. Fasuojamos pagal LST 1479:2001 „Miltų, kruopų ir kitų grūdų produktų fasavimas, ženklavimas, laikymas ir gabenimas“ reikalavimus.
	2.12. Zenklinama pagal HN 119:2002 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, ingredientų sudėtis, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas - užrašas “Tinka vartoti iki (data)”, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, informacija apie kilmės vietą.	2.12. Zenklinama pagal HN 119:2002 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, ingredientų sudėtis, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas - užrašas “Tinka vartoti iki (data)”, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, informacija apie kilmės vietą.
	2.13. Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	2.13. Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
	2.14. Perlinės kruopos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	2.14. Perlinės kruopos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
	2.15. Perlinės kruopos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	2.15. Perlinės kruopos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
	2.16. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	2.16. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.
3.	3. Pilno grūdo makaronai	3. Pilno grūdo makaronai
	3.1.Pilno grūdo makaronai turi būti pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, HN 24:2017, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus. Makaronai turi būti pagaminti iš viso grūdo kvietinių miltų ir vandens, makaronų pavadinimą atitinkančios formos (figūriniai-rageliai, sraigteliai).	3.1.Pilno grūdo makaronai pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, HN 24:2017, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus. Makaronai turi būti pagaminti iš viso grūdo kvietinių miltų ir vandens, makaronų pavadinimą atitinkančios formos (figūriniai-rageliai, sraigteliai).
	3.2.Spalva - rusva.	3.2.Spalva - rusva.
	3.3.Skonis - tipingas makaronams, be pašalinio skonio.	3.3.Skonis - tipingas makaronams, be pašalinio skonio.
	3.4.Kvapas - tipingas makaronams , be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.	3.4.Kvapas - tipingas makaronams , be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.
	3.5.Drėgmė - ne daugiau kaip 13 proc.	3.5.Drėgmė - ne daugiau kaip 13 proc.
	3.6.Rūgštingumas - ne daugiau kaip 4 laipsniai.	3.6.Rūgštingumas - ne daugiau kaip 4 laipsniai.
	3.7.Virti makaronai turi būti išlaikę formą, nesulipę, nesušokę į gabalus, neišsileidę per siūles.	3.7.Virti makaronai išlaiko formą, nesulimpa, nesušoka į gabalus, neišsileidžia per siūles.
	3.8.Neturi būti deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių, makaronai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais.	3.8.Nėra deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių, makaronai nėra užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais.
	3.9. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą , pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	3.9. 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.
	3.10. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose, polietileno maišeliuose 0,8 – 5 kg.	3.10. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose, polietileno maišeliuose po 5 kg.
	3.11. Zenklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai, skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.	3.11. Zenklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai, skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.
	3.12. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	3.12. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
	3.13. Pilno grūdo makaronai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	3.13. Pilno grūdo makaronai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).

	<p>3.14. Pilno grūdo makaronai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>3.15. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3.14. Pilno grūdo makaronai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>3.15. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
4.	<p>4. Sėlenos</p> <p>4.1.Sėlenos turi būti luobelės atskirtos nuo kviečių grūdų, aitinkančių privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus patvirtintus LR ž.ū.ministro 2001-03-08 įsk. Nr. 52 reikalavimus „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.</p> <p>4.2.Spalva - rusva.</p> <p>4.3.Skonis - tipingas kviečių sėlenoms, be pašalinio skonio.</p> <p>4.4.Kvapap - tipingas kviečių sėlenoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>4.5.Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>4.6.Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose, polietileno maišeliuose 0,2 – 5 kg.</p> <p>4.7.Ženklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>4.8.Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>4.9.Sėlenos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>4.10. Sėlenos turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>4.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>4. Sėlenos</p> <p>4.1.Sėlenos luobelės atskirtos nuo kviečių grūdų, aitinkančių privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus patvirtintus LR ž.ū.ministro 2001-03-08 įsk. Nr. 52 reikalavimus „Dėl privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.</p> <p>4.2.Spalva - rusva.</p> <p>4.3.Skonis - tipingas kviečių sėlenoms, be pašalinio skonio.</p> <p>4.4.Kvapap - tipingas kviečių sėlenoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>4.5. 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>4.6.Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija skirtingos talpos vienkartinėje taroje: sausuose, sandariuose maišuose, polietileno maišeliuose 0,2 kg</p> <p>4.7.Ženklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p> <p>4.8.Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>4.9.Sėlenos pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>4.10. Sėlenos tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>4.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
5.	<p>5. Spindulinės pupuolės</p> <p>5.1.Spindulinės pupuolės turi atitikti (EB) Nr. 912/2001 reikalavimus. Turi būti pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>5.2.Išvaizda- švarios, be jokių matomų pašalinių medžiagų, šviežiai atrodančios.</p> <p>5.3.Spalva - sodriai žalia.</p> <p>5.4.Skonis - būdingas spindulinėms pupuolėms, švelnus, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.</p> <p>5.5.Kvapap -būdingas spindulinėms pupuolėms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>5.6.Drėgmė - be išorinės drėgmės.</p> <p>5.7.Spindulinės pupuolės neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.</p> <p>5.8.Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>5.9.Tiekiamos spindulinės pupuolės fasuotos švariuose, saugiuose, tinkamuose liestis su maistu, tvirtuose polietileno maišeliuose nuo 0,4 iki 3 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>5.10. Ženklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>	<p>5. Spindulinės pupuolės</p> <p>5.1.Spindulinės pupuolės atitinka (EB) Nr. 912/2001 reikalavimus. Pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>5.2.Išvaizda- švarios, be jokių matomų pašalinių medžiagų, šviežiai atrodančios.</p> <p>5.3.Spalva - sodriai žalia.</p> <p>5.4.Skonis - būdingas spindulinėms pupuolėms, švelnus, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.</p> <p>5.5.Kvapap -būdingas spindulinėms pupuolėms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>5.6.Drėgmė - be išorinės drėgmės.</p> <p>5.7.Spindulinės pupuolės nėra užkrėstos grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.</p> <p>5.8.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>5.9.Tiekiamos spindulinės pupuolės fasuotos švariuose, saugiuose, tinkamuose liestis su maistu, tvirtuose polietileno maišeliuose nuo 0,7 kg. Pakavimo medžiagos ir atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>5.10. Ženklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>

	<p>5.11. Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>5.12. Spindulinės pupuolės pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>5.13. Spindulinės pupuolės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>5.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>5.11. Laikomos, gabenamos ir tiekiamos į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>5.12. Spindulinės pupuolės pristatomos ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>5.13. Spindulinės pupuolės tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>5.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
6.	<p>6. Lęšiai</p> <p>6.1.Lęšiai turi atitikti CODEX STAN 171-1989, K.1-1995.</p> <p>6.2.Išvaizda - apvalūs, disko pavidalo, aštriais pakraščiais.</p> <p>6.3.Spalva - žalsvai rusvi.</p> <p>6.4.Skonis -būdingas lęšiams, švelnus, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.</p> <p>6.5.Kvapap - būdingas lęšiams, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>6.6.Drėgmė- ne daugiau kaip 15 %.</p> <p>6.7.Šiuokšlinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip 1 %.</p> <p>6.8.Lęšiai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.</p> <p>6.9.Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>6.10. Tiekiami lęšiai fasuoti švariose, saugiuose, tinkamuose liestis su maistu, tvirtuose polietileno maišeliuose nuo 0,4 iki 3 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>6.11. Zenklinama pagal Lietuvos HN 119:2002 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie kilmės vietą.</p> <p>6.12. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>6.13. Lęšiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>6.14. Lęšiai turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>6.15. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>6. Lęšiai</p> <p>6.1.Lęšiai atitinka CODEX STAN 171-1989, K.1-1995.</p> <p>6.2.Išvaizda - apvalūs, disko pavidalo, aštriais pakraščiais.</p> <p>6.3.Spalva - žalsvai rusvi.</p> <p>6.4.Skonis -būdingas lęšiams, švelnus, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kitokio skonio.</p> <p>6.5.Kvapap - būdingas lęšiams, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>6.6.Drėgmė- ne daugiau kaip 15 %.</p> <p>6.7.Šiuokšlinių priemaišų kiekis, ne daugiau kaip 1 %.</p> <p>6.8.Lęšiai nėra užkrėsti grūdų ir miltų (aruodiniais) kenkėjais.</p> <p>6.9.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>6.10. Tiekiami lęšiai fasuoti švariose, saugiuose, tinkamuose liestis su maistu, tvirtuose polietileno maišeliuose 0,9 kg. Pakavimo medžiagos ir tara tatitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>6.11. Zenklinama pagal Lietuvos HN 119:2002 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 1169/2011 reikalavimus. Tara paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudedamosios dalys, grynasis kiekis, visos specialios laikymo sąlygos arba vartojimo sąlygos, minimalus tinkamumo vartoti terminas „Tinka vartoti iki (data)“, maistinė ir energinė vertė, informacija apie kilmės vietą.</p> <p>6.12. Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>6.13. Lęšiai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>6.14. Lęšiai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>6.15. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
7.	<p>7. Avinžirniai</p> <p>7.1.Avinžirniai turi būti pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>7.2.Spalva-šviesi, gelsvai balta.</p> <p>7.3.Skonis - būdingas avinžirniams, be pašalinio rūgštaus ar kartaus skonio.</p> <p>7.4.Kvapap- būdingas avinžirniams, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>7.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>7.6.Tiekiami avinžirniai fasuoti švariose, sandariuose, tinkamuose liestis su maistu,tvirtuose polietileno maišeliuose nuo 0,4 iki 3 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>7.7.Zenklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>	<p>7. Avinžirniai</p> <p>7.1.Avinžirniai pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią HN 15:2005, HN 16:2011, (ES) Nr.2016/52 nustatytus reikalavimus.</p> <p>7.2.Spalva-šviesi, gelsvai balta.</p> <p>7.3.Skonis - būdingas avinžirniams, be pašalinio rūgštaus ar kartaus skonio.</p> <p>7.4.Kvapap- būdingas avinžirniams, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo.</p> <p>7.5. 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>7.6.Tiekiami avinžirniai fasuoti švariose, sandariuose, tinkamuose liestis su maistu,tvirtuose polietileno maišeliuose 1kg. Pakavimo medžiagos ir tara atitinka HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus.</p> <p>7.7.Zenklinama pagal HN 119:2002 ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė pakuotė paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gamintojo standartas, ingredientų sudėtis, vartojimo instrukcija ir sąlygos, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”.</p>

7.8.Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.	7.8.Laikomi, gabenami ir tiekiami į rinką pagal HN 15:2005, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.
7.9.Avinžirniai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).	7.9.Avinžirniai pristatomi ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).
7.10. Avinžirniai turi būti tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.	7.10. Avinžirniai tiekiami pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.
7.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.	7.11. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.

**Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė specifikacija“) jų eilės tvarka, būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas. Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.*

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	EBVPD	13	EBVPD
2.	Igaliojimas	1	Igaliojimas

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

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

Pastaba. Tiekėjui nenurodžius, kokia informacija yra konfidenciali, laikoma, kad konfidencialios informacijos pasiūlyme nėra.

Viešųjų pirkimų vadybininkė Živilė Šukaitienė