

Sanitex

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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

PASIŪLYMAS DĖL SŪRIO IR MAŽO FASA VIMO SVIESTO PIRKIMO

2020-07-09

Kaunas

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 subtiekėjų (-us)

PASIŪLYMO KAINA

3 lentelė

Pirkimo dalies 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.	Fermentinis sūris	kg	18000	3,25	21%	58500,00	70785,00	MLEKPOL, fermentinis sūris GOUDA 45%
2.	Varškės sūris	kg	20000	3,65	21%	73000,00	88330,00	ŽŪB "Šaltekšnis", UAB "Rivona", varškės sūris 22%
3.	Sviestas fasuotas po 10 g.	kg	10000	6,50	21%	65000,00	78650,00	LACTIMA, LACTALIS, Sviestas 82%, 10g

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

1. Fermentinis sūris	
<p>1.1. Fermentinis sūris turi būti pagamintas pagal LR ZUM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Fermentiniai 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, LR SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO ĮSAKYMĄ „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ISTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ 3 priedo reikalavimus.</p> <p>1.2. Forma – stačiakampis su lengvai papūstais šoniniais paviršiais, užapvalintomis briaunomis.</p> <p>1.3. Konsistencija – vienalytė.</p> <p>1.4. Spalva – būdinga fermentiniam sūriui.</p> <p>1.5. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui.</p> <p>1.6. Riebus, riebalai sausose medžiagose – lygūs arba daugiau kaip 45 proc., bet mažiau kaip 60 proc.</p> <p>1.7. Puskietis, neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis sudaro 54-69 proc.</p> <p>1.8. Druskos kiekis turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos Ministro įsakymo 2019 m. Rugpjūčio 20 d. Nr. V-1000, 5 priedo reikalavimus (druskos kiekis (g) ne didesnis nei 1,7 gramo/100 g).</p> <p>1.9. Išakijimas – įvairaus dydžio ovalo, apvalios formos akutės.</p> <p>1.10. Atvežto sūrio temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.</p> <p>1.11. Fermentinis sūris tiekiamas šviežiai pagamintas supakuotais į polietilėnį apvalką, masė ne mažesnė kaip 2 kg ir ne didesnė kaip 6 kg. Luitai sudėti į švarias kartonines dėzes, apklijuotas lipnia juosta.</p> <p>1.12. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>1.13. Zenklinamas 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 gamintoją.</p> <p>1.14. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>1.15. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.16. Fermentinis sūris turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>1.17. 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>1.18. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>1.1. Fermentinis sūris pagamintas pagal LR ZUM įsk. Nr.210/1999 su daliniu pakeitimu reikalavimus. Fermentiniai 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, LR SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO ĮSAKYMĄ „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ISTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ 3 priedo reikalavimus.</p> <p>1.2. Forma – stačiakampis su lengvai papūstais šoniniais paviršiais, užapvalintomis briaunomis.</p> <p>1.3. Konsistencija – vienalytė.</p> <p>1.4. Spalva – būdinga fermentiniam sūriui.</p> <p>1.5. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui.</p> <p>1.6. Riebus, riebalai sausose medžiagose – lygūs arba daugiau kaip 45 proc., bet mažiau kaip 60 proc.</p> <p>1.7. Puskietis, neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis sudaro 54-69 proc.</p> <p>1.8. Druskos kiekis atitinka Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos Ministro įsakymo 2019 m. Rugpjūčio 20 d. Nr. V-1000, 5 priedo reikalavimus (druskos kiekis (g) ne didesnis nei 1,7 gramo/100 g).</p> <p>1.9. Išakijimas – įvairaus dydžio ovalo, apvalios formos akutės.</p> <p>1.10. Atvežto sūrio temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.</p> <p>1.11. Fermentinis sūris tiekiamas šviežiai pagamintas supakuotais į polietilėnį apvalką, masė ne mažesnė kaip 2 kg ir ne didesnė kaip 6 kg. Luitai sudėti į švarias kartonines dėzes, apklijuotas lipnia juosta.</p> <p>1.12. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>1.13. Zenklinamas 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 gamintoją.</p> <p>1.14. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>1.15. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>1.16. Fermentinis sūris tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>1.17. 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>1.18. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>2. Varškės sūris</p> <p>2.1. Varškės sūris turi būti iš varškės pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 488/2002 m. su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-259/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2. Pagamintas iš a/r pieno, leukoze nesergančių karvių.</p> <p>2.3. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be pašalinių nebūdingų varškės sūriui prieskonių ir kvapų.</p> <p>2.4. Konsistencija – vienoda visos sūrio masės, pjaustant neturi trupėti.</p> <p>2.5. Spalva – nuo baltos iki gelsvos, visos sūrio masės vienoda.</p> <p>2.6. Riebalai – ne mažiau kaip 22%.</p> <p>2.7. Drėgmė – ne daugiau kaip 56%.</p> <p>2.8. Pagamintas iš varškės, be maisto priedų, želatinos, krakmolo, kmynų ir kt. priedų. Leistini priedai pienarūgštis raugas, šliužo fermentai, kiti pienui traukti skirti fermentai, geriamasis vanduo.</p> <p>2.9. Druskos kiekis turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos Ministro įsakymo 2019 m. Rugpjūčio 20 d. Nr. V-1000, 5 priedo reikalavimus (druskos kiekis (g) ne didesnis nei 1,7 gramo/100 g).</p> <p>2.10. Trikampės formos su užapvalintais kampais.</p> <p>2.11. Sūrio paviršius lygus, gali būti audinio žymės bei raukšlės, susidarančios surišant audinį mazgu storesniame sūrio gale.</p> <p>2.12. Sūrio storis (aukštis) – 2,5 – 3 cm.</p>	<p>2.1. Varškės sūris iš varškės pagamintas pagal LR ŽŪM įsk. Nr. 488/2002 m. su daliniu pakeitimu LR ŽŪM įsk. Nr. 3D-259/2005 reikalavimus.</p> <p>2.2. Pagamintas iš a/r pieno, leukoze nesergančių karvių.</p> <p>2.3. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be pašalinių nebūdingų varškės sūriui prieskonių ir kvapų.</p> <p>2.4. Konsistencija – vienoda visos sūrio masės, pjaustant netrupa.</p> <p>2.5. Spalva – nuo baltos iki gelsvos, visos sūrio masės vienoda.</p> <p>2.6. Riebalai – ne mažiau kaip 22%.</p> <p>2.7. Drėgmė – ne daugiau kaip 56%.</p> <p>2.8. Pagamintas iš varškės, be maisto priedų, želatinos, krakmolo, kmynų ir kt. priedų. Leistini priedai pienarūgštis raugas, šliužo fermentai, kiti pienui traukti skirti fermentai, geriamasis vanduo.</p> <p>2.9. Druskos kiekis atitinka Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos Ministro įsakymo 2019 m. Rugpjūčio 20 d. Nr. V-1000, 5 priedo reikalavimus (druskos kiekis (g) ne didesnis nei 1,7 gramo/100 g).</p> <p>2.10. Trikampės formos su užapvalintais kampais.</p> <p>2.11. Sūrio paviršius lygus, gali būti audinio žymės bei raukšlės, susidarančios surišant audinį mazgu storesniame sūrio gale.</p> <p>2.12. Sūrio storis (aukštis) – 2,5 – 3 cm.</p>

<p>2.13. Sūrio vieneto svoris ne mažiau kaip 0,8 ir ne daugiau 1,2 kg.</p> <p>2.14. Atvežto sūrio temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.</p> <p>2.15. Varškės sūris tiekiamas šviežiai pagamintas supakuotas po vieną vienetą į polietilienį apvalkalą, dėžėse.</p> <p>2.16. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>2.17. Ženklinamas 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 gamintoją.</p> <p>2.18. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>2.19. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.20. Varškės sūris turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>2.21. 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>2.22. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.13. Sūrio vieneto svoris ne mažiau kaip 0,8 ir ne daugiau 1,2 kg.</p> <p>2.14. Atvežto sūrio temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C.</p> <p>2.15. Varškės sūris tiekiamas šviežiai pagamintas supakuotas po vieną vienetą į polietilienį apvalkalą, dėžėse.</p> <p>2.16. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>2.17. Ženklinamas 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 gamintoją.</p> <p>2.18. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>2.19. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>2.20. Varškės sūris tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>2.21. Pareiškiamas 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>2.22. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
<p>3. Sviestas fasuotas po 10g</p> <p>3.1. Sviestas turi atitikti: EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) Nr. 1308/2013, KOMISIJOS REGLAMENTO Nr. 501/2014 patvirtintus reikalavimus.</p> <p>3.2. Sviestas turi būti pagamintas iš saldžios arba rūgšties grietinės.</p> <p>3.3. Skonis ir kvapas – būdingas sviestui be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių (pašarų, svilėsio, senstelėjusio) ir kvapų (be oksidacijos požymių), grynas, nekartus.</p> <p>3.4. Konsistencija ir išvaizda – stangri, vienalytė. Konsistencija nesusisluoksniuojanti, ne silpnos struktūros. Sviestas neturi būti trapus, purus, tšusus, lipnus ar minkštas. Sviestas pakankamai apdorotas, negrūdėtas, nesupelijęs, be pašalinių priemaišų, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas arba su pavieniais skysčio lašeliais.</p> <p>3.5. Spalva – nuo baltos iki gelsvos, nemargas, nedėmėtas.</p> <p>3.6. Pieno riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80%, bet mažiau kaip 90%, didžiausias drėgmės kiekis 16%, didžiausias sausųjų neriebalinių pieno medžiagų kiekis 2%.</p> <p>3.7. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti KOMISIJOS REGLAMENTO (EB) Nr. 2073/2005 bei HN 26:2006 reikalavimus.</p> <p>3.8. Kiekvienas 10 g sviesto gabalėlis turi būti sufasuotas, sviesto gabalėliai sudėti į švarias kartonines dėžes ir apkljuoti lipnia juosta. Kartoninės dėžės turi atitikti komercinius standartus bei svorio reikalavimus, turi būti pakankamai stiprios, kad būtų galima dėti vieną ant kitos.</p> <p>3.9. Atvežto sviesto temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C</p> <p>3.10. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>3.11. Ženklinamas 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 gamintoją.</p> <p>3.12. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>3.13. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>3.14. Sviestas turi būti tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>3.15. 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>3.16. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>3. Sviestas fasuotas po 10g</p> <p>3.1. Sviestas turi atitikti: EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) Nr. 1308/2013, KOMISIJOS REGLAMENTO Nr. 501/2014 patvirtintus reikalavimus.</p> <p>3.2. Sviestas pagamintas iš saldžios arba rūgšties grietinės.</p> <p>3.3. Skonis ir kvapas – būdingas sviestui be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių (pašarų, svilėsio, senstelėjusio) ir kvapų (be oksidacijos požymių), grynas, nekartus.</p> <p>3.4. Konsistencija ir išvaizda – stangri, vienalytė. Konsistencija nesusisluoksniuojanti, ne silpnos struktūros. Sviestas netrapus, purus, tšusus, lipnus ar minkštas. Sviestas pakankamai apdorotas, negrūdėtas, nesupelijęs, be pašalinių priemaišų, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas arba su pavieniais skysčio lašeliais.</p> <p>3.5. Spalva – nuo baltos iki gelsvos, nemargas, nedėmėtas.</p> <p>3.6. Pieno riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80%, bet mažiau kaip 90%, didžiausias drėgmės kiekis 16%, didžiausias sausųjų neriebalinių pieno medžiagų kiekis 2%.</p> <p>3.7. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka KOMISIJOS REGLAMENTO (EB) Nr. 2073/2005 bei HN 26:2006 reikalavimus.</p> <p>3.8. Kiekvienas 10 g sviesto gabalėlis sufasuotas, sviesto gabalėliai sudėti į švarias kartonines dėžes ir apkljuoti lipnia juosta. Kartoninės dėžės atitinka komercinius standartus bei svorio reikalavimus, pakankamai stiprios, kad būtų galima dėti vieną ant kitos.</p> <p>3.9. Atvežto sviesto temperatūra – ne aukštesnė kaip + 6°C</p> <p>3.10. Pakuojamas 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 atliekų, Lietuvos HN 16:2011.</p> <p>3.11. Ženklinamas 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 gamintoją.</p> <p>3.12. Laikomas, gabenams ir tiekiamas į rinką pagal HN 15:2005 su visais galiojančiais pakeitimais, HN 16:2011, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus.</p> <p>3.13. Prekė pristatoma su ne trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti terminu.</p> <p>3.14. Sviestas tiekiamas pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>3.15. 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>3.16. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>

**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
2	Produktų specifikacijos	13	Produktų specifikacijos

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiektėjai 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