



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

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninė Kauno klinikos

**PASIŪLYMAS  
DĖL ŠALDYTŲ UOGŲ PIRKIMO**

**2020-07-10  
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/	Raudonadvorio 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	Igaliotas asmuo Paulius Baronas
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**

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.	Vyšnios	kg	10 000	1,61	21%	16100,00	19481,00	UAB „Tandemus“/šaldytos vyšnios
3.	Gervuogės	kg	70	1,90	21%	133,00	160,93	UAB „Tandemus“/šaldytos gervuogės
4.	Avietės	kg	500	2,85	21%	1425,00	1724,25	UAB „Tandemus“/šaldytos avietės

Braškės

2.1. Braškės pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.

2.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.

2.3. Aprašymas: braškės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.

2.4. Išvaizda: braškės šaldytos turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.

2.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.

2.6. Kvapas: būdingas braškėms, be pašalinio kvapo.

2.7. Skonis: būdingas braškėms, be pašalinio skonio.

2.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.

2.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos braškių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Braškės turi būti įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.

2.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklvinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl TSD-672 genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklvinimo reikalavimus. Ant kiekvienos braškių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“. 2.11. Braškės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). 2.12. Braškės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

Braškės

2.1. Braškės pagal kokybę atitinka reitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.

2.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.

2.3. Aprašymas: braškės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.

2.4. Išvaizda: braškės šaldytos nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.

2.5. Spalva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.

2.6. Kvapas: būdingas braškėms, be pašalinio kvapo.

2.7. Skonis: būdingas braškėms, be pašalinio skonio.

2.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.

2.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos braškių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Braškės įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir andžiūvimo. Pakuotėse nėra iokių priemaišų.

2.10. Ženklvinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklvinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl TSD-672 genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklvinimo reikalavimus. Ant kiekvienos braškių pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“. 2.11. Braškės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki). 2.12. Braškės tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.

	<p>2.13. 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>2.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>2.13. Pateikiamas gamintojo kokybės pažymėjimas arba lygiavertis pažymėjimui dokumentas originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu – teikiant pasiūlymą, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.</p> <p>2.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>Gervuogės</p> <p>3.1. Gervuogės pagal kokybę turi atitikti greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.3. Aprašymas: gervuogės (šaldytos) turi būti turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>3.4. Išvaizda: gervuogės turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>3.5. Palva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>3.6. Kvapas: būdingas gervuogėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.7. Skonis: būdingas gervuogėms, be pašalinio skonio.</p> <p>3.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>3.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos gervuogių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Gervuogės turi būti įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>3.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos gervuogių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>3.11. Gervuogės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>3.12. Gervuogės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p> <p>3.13. 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>3.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją.</p>	<p>Gervuogės</p> <p>3.1. Gervuogės pagal kokybę atitinka greitai užšaldytų maisto produktų Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>3.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>3.3. Aprašymas: gervuogės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>3.4. Išvaizda: gervuogės nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>3.5. Palva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>3.6. Kvapas: būdingas gervuogėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>3.7. Skonis: būdingas gervuogėms, be pašalinio skonio.</p> <p>3.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>3.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos gervuogių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Gervuogės įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse nėra jokių priemaišų.</p> <p>3.10. Ženklinimas atitinka eikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos gervuogių pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>3.11. Gervuogės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>3.12. Gervuogės tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</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. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas bus pateikta reikiama informacija apie pristatomą produkciją.</p>
	<p>Avietės</p> <p>4.1. Avietės pagal kokybę turi atitikti Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>4.3. Aprašymas: avietės (šaldytos) turi būti ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>4.4. Išvaizda: avietės turi būti nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>4.5. Palva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>4.6. Kvapas: būdingas avietėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>4.7. Skonis: būdingas avietėms, be pašalinio skonio.</p> <p>4.8. Tekstūra: vaisiai turi būti be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>4.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos aviečių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Avietės turi būti įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų.</p> <p>4.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 TSD-672 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos aviečių pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>4.11. Avietės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>4.12. Avietės turi būti tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p>	<p>Avietės</p> <p>4.1. Avietės pagal kokybę atitinka Techninį reglamentą, patvirtintą LR ŽŪ ministro 2007 m. vasario 13 d. Nr. 3D-66, (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis atitinka EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus.</p> <p>4.2. Mikrobiologiniai rodikliai atitinka (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus.</p> <p>4.3. Aprašymas: avietės (šaldytos) ne žemesnės kaip II klasės, geros kokybės. Laikymo sąlygos: -6 oC temperatūroje 1 savaitė, -12 oC temperatūroje 1 mėnuo, -18 oC temperatūroje iki datos, nurodytos ant pakuotės. Fasuota po 1,0 - 2,5 kg.</p> <p>4.4. Išvaizda: avietės nepažeistos, tvirtos, švarios, nepažeistos ligų, be jokių nenatūralios drėgmės pėdsakų.</p> <p>4.5. Palva: išsaugojusios savo spalvą, nepraradusios sveikos išvaizdos, nepasidengę šerkšnu.</p> <p>4.6. Kvapas: būdingas avietėms, be pašalinio kvapo.</p> <p>4.7. Skonis: būdingas avietėms, be pašalinio skonio.</p> <p>4.8. Tekstūra: vaisiai be vaiskočių, pakankamai sunokę (nepernokę), kad nepakenktų transportuojant.</p> <p>4.9. Pakuotė atitinka Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė atitinka Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė švari, neturinti neigiamos įtakos aviečių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Avietės įpakautos į tinkamą pirminę pakuotę, kuri jas apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir andžiūvimo. Pakuotėse nėra priemaišų.</p> <p>4.10. Ženklinimas atitinka reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 TSD-672 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo reikalavimus. Ant kiekvienos aviečių pakuotės įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris), tinkamumo vartoti terminas. Prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“ ir užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.</p> <p>4.11. Avietės pristatomos ne su trumpesniu kaip 1/2 tinkamumo vartoti terminu (galioja iki).</p> <p>4.12. Avietės tiekiamos pagal poreikį, per 1 darbo dieną nuo užsakymo perdavimo.</p>

4.13. 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.	4.13. 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.
4.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas privalo pateikti reikiamą informaciją apie pristatomą produkciją	4.14. LSMU ligoninė Kauno klinikos yra kontroliuojama VMVT, dėl to VMVT prašymu (raštišku) tiekėjas 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
2	Produktų specifikacijos	15	Produktų specifikacijos

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